

**Kulinarischer Kalender vom 25.10. – 05.11.2017**  
**„Spätherbstzauber mit Wild“**

**Vorspeise und Suppen**

Hausgemachte Wildterrinen mit Kürbis-Birnen-Chutney an herbstlichem Salatbukett	9,50 €
Rehkraftbrühe mit kleinen Pfifferlings-Knödel und Gemüse	5,80 €

**Hauptgerichte**

Zartes Gulasch von Reh und Hirsch in Wacholdersoße mit gefüllter Preiselbeere-Birne, Blaukraut und Semmelknödel	17,00 €
Schnitzel vom Wildschwein im Haselnussmantel gebraten auf Sauerkirsch-Pfeffersoße mit Speckrosenkohl und Rahm-Polenta	18,00 €
Fasanenbrust mit Datteln gefüllt im Speckmantel <sup>(4)</sup> gebraten auf Burgundersoße mit Trauben, Ananaskraut und Kartoffelpüree	18,90 €
Geschnetztes aus der Rehkeule mit Äpfeln und Maronen in Calvadossoße, dazu Spinatspätzle und Feldsalat mit Roter Bete	21,00 €
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschfilet und Rehrücken mit Steinpilzen in Rahm, Brokkoli-Gemüse und Kartoffelgebäck	26,00 €

*und außerdem gibt`s noch...*

Vegetarische Wirsingroulade mit Couscous, Quinoa und Gemüse gefüllt auf Tomatensoße, dazu Kartoffel-Blumenkohl-Krapferl	12,80 €
...mit gebratenen Seeteufel-Medaillons	21,50 €

**Dessert**

Mousse au chocolat mit Beeren-Mark und frischen Früchten	6,90 €
--	--------

...und ab dem 08.November lautet unser kulinarisches Motto  
 „Erlesenes aus Frankreich“