

Liebe Gäste, wir sind ein kleines Team und kochen frisch! Daher kann es zu Wartezeiten kommen um die gewünschte Qualität auf den Teller zu bringen.

Zum Aufwärmen: Heißer Blutorangenpunsch (alkoholfrei) 3,50
- mit Aperol 4,50
Haferl Glühwein 3,90

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl 3,20
Karotten-Ingwer-Suppe mit Sahnehaube 4,20
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Sahnehaube 3,90
Gemischter Saisonsalat mit Sauerrahm- oder Balsamicodressing 4,20

* * * * *

$\frac{1}{4}$ resche Bauernente mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 11,90

Adventsteller mit Ente und Schweinsbraten, zweierlei Soßen,
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 16,90

Ofenfrischer Spanferkelrücken in Augustiner-Dunkelbier-Soße mit
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut 15,90

Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln und feiner
Riesling-Sahne-Soße 17,90

Zarte Hirschmedaillons „Hubertus“ in feiner Wacholdersoße mit Butterspätzle,
Mandelbrokkoli und Preiselbeerbirne 18,90

Steirer Schnitzel aus der Schweinelende in Kürbiskernpanade mit Pommes 14,90

Zwiebelrostbraten aus der Angulende mit Schmelzzwiebeln und
Pommes 18,90

Kürbislasagne vom Hokkaido- und Butternutkürbis mit Brie überbacken mit Preiselbeeren
und kleinem grünen Salat 10,90

* * * * *

Amaretti-Zimt-Parfait auf heißen Glühweinkirschen 4,90

Mousse au chocolat auf Fruchtspiegel mit Sahne 4,50

Lauwarmer Apfelstrudel mit Sahne 3,90

-dazu eine Kugel Vanilleeis 1,00

Eispresso - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,50

Digestif: Edle Brände aus der Destillerie Lantenhammer am Schliersee

Vogelbeerbrand, roter Williamsbirnenbrand, Schlehengeist, Mirabellenbrand 2 cl 5,90