

Aperitif-Empfehlung

San Vigilio Spritz
Aperol & Campari
mit frisch gepresstem Orangensaft
und Prosecco aufgegossen
0,2 l € 6,90

Weißwein-Empfehlung

Trebbiano di Lugana, D.O.C.
Famiglia Olivini, Italien
feinrassig, vollmundig, fruchtig
0,75 l € 28,50

Rotwein-Empfehlung

Cuvée Classic
Burgenland, Österreich, Weingut Salzl
dunkle Beeren, frische Mineralik, trocken
0,75 l € 24,00

Digestif-Empfehlung

Freihof, Haselnuss-Geist 38%
2 cl € 4,10

Aus unserem Supp'nkessl

Rinderkraftbrühe € 6,20
mit hausgemachten Pistaziennockerln
und Gemüsestreifen

Kürbiscremesuppe € 6,50
mit steirischem Kernöl
und gerösteten Kürbiskernen

Kirchweih-Spezialitäten

Kirchweih-Pfandl

Knusprig gebratene Gans und Ente
mit Bratapfel, Apfel-Blaukraut, Maronen
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 28,50

Knusprige Kirchweih-Gans

mit Bratapfel,
Maronen, Apfel-Blaukraut
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 34,20

½ Bauern-Ente

an kräftiger Enten-Orangensoss'
mit Apfel-Blaukraut,
hausgemachtem Reiberdatschi
und Kartoffelknödel
€ 26,90

¼ Bauern-Ente

an kräftiger Enten-Orangensoss'
mit Apfel-Blaukraut
und zwei kleinen Kartoffelknödeln
€ 22,50

Vegetarisch

Tagliolini in leichtem Trüffelrahm € 14,60
mit Zucchiniestreifen und Parmesanchip

Hausgemachte Gemüselasagne € 13,90
auf fruchtiger Tomatensoße
und lauwarmen, marinierten Gemüse

Hauptspeisen

Ofenfrischer Spanferkelrücken € 18,50
-knusprig gebraten- in Dunkelbiersoß'
mit Rahmwirsing und zwei handgedrehten
Kartoffelknödeln

Wiener Schnitzel € 21,40 € 25,90
vom Kalb in Faß'lbutter gebraten
mit Speck-Bratkartoffeln (ohne Kümmel)
und Frühlingslauch

Gebratene Medaillons vom Hirschrücken € 29,20
mit Cassissoße, Apfel-Blaukraut
und gebackenem Kartoffel-Haselnusskrapfen

Saftiges Wildgulasch € 19,50
mit Walnußspätzle, Mandelbrokkoli
und Preiselbeerbirne

Für Sie g'angelt

Gebratenes Zanderfilet € 24,20
auf einem Pilz-Graupenrisotto
mit krossem Wacholder Schinken

Nachspeis'n

Hausgemachte Kirchweihnudel € 7,50
(kleine Auszogene)
mit Bourbon-Vanilleeis,
Sahne und Kirschkompott

Ofenfrischer Apfelstrudel € 7,20
mit Bourbon-Vanilleeis

Crème Brûlée € 6,20
mit einer Kugel Mangosorbet

Mini-Dessert € 3,50
1 Kugel hausgemachtes Cassis-Sorbet
mit Schokoladen-Segel

**Für unsere kleinen Gäste
haben wir unserer Kinderkarte.**



Weihnachtsfeier

**Haben Sie Ihre Weihnachtsfeier
schon geplant?**

Liebevoll dekorierte Räume,
feine Menüs und vieles mehr.
Gerne beraten wir Sie
und erstellen
ein individuelles Angebot.

Küchenzeiten am Kirchweihwochenende

Durchgehend warme Küche,
letzte Bestellung warme Gerichte 20:45 Uhr
Dessert bis 21:15 Uhr.

Informationen zu Allergenen erhalten Sie jederzeit
von unserer Restaurantleitung und den Servicekräften

 Vegetarische Speise

Vorfreuden

Krautsalat € 4,90

Gemischter Blattsalat € 5,90
mit Senf-Kräuter dressing, Tomate, Gurke,
Karotten und Radieserl-Sprossen

Kartoffelsalat € 4,90
mit Schnittlauch

Bunter Salat € 12,80
in Brombeerdressing
mit gebratenen Pilzen
und karamellisierten Maronen