

UNSERE SPEISEKARTE

Gebackenes Bioei auf Blattspinat

Schwarze Trüffelsauce und Forellenkaviar € 16,00

Damhirsch-Roastbeef auf mariniertem Kürbis

Preiselbeer-Senf-Sauce und Nussbrot € 17,00

Wildkräutersalat mit Avocado

Hirschfiletstreifen und Pinienkernen € 15,00

Pflücksalat mit gegrillten Hühnerstreifen

karamellisierten Ziegenkäse und Granatapfelkerne € 14,00

Traunseer Saiblingstartar

Gurkenspaghetti, Avocado, Bohnenkresse € 17,00



Kürbisgnocchi in Kürbiscreme

mit gerösteten Kernen € 13,00

Gefüllte Triangoli mit Reh und Steinpilzen

mit Rosmarinbutter und spanischem Schafkäse € 16,00

Geschmorter Wildschweinschopfbraten in Waldpilzsauce

mit Serviettenknödel, Speckbohnen, Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne € 16,90

Hirschkalbsragout

mit Serviettenknödel, Kohlsprossen, Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne € 16,90

Fasanenbrust im Speckmantel

auf Risotto mit roter Rübe € 19,00

Gebackene Kalbsleber

Erdäpfelsalat, Apfel-Zwiebel-Chutney € 17,00

Wienerschnitzel vom Strohschwein in Butterschmalz gebacken

Reis, Erdäpfeln und Preiselbeeren € 15,00

Club Sandwich NY Style

mit Hühnerbrustfilet, Räucherspeck und Spiegelei € 14,50

Kesselgulasch vom Mühlviertler Ochsen

mit Salzerdäpfeln und Essiggurkerl € 13,00



Apfelpalatschinken

mit Zimteis € 7,00

Apfel Mango Tascherl in Zuckerbrösel

mit Kokos-Sorbeteis € 9,00

Grißschmarrn mit Zwetschkenröster

und Vanilleeis € 9,00