Der Chef empfiehlt:

REHGESCHNETZELTES an feiner Wildrahmsauce mit Eierschwammerl, serviert mit Spätzle und Preiselbeeren 23,50

HIRSCHRÜCKENSTEAK an feiner Steinpilzrahmsauce, serviert mit Kroketten, Broccoli und Preiselbeeren 34,50

WILDSCHWEINMEDAILLONS an grüner Pfefferrahmsauce mit Kohlsprossen, Serviettenknödel und Preiselbeeren 23,50

Portion BLAUKRAUT 4.-

KÜRBISRAVIOLI an Lauchrahmsauce 14.-

SCHWEINESTEAK vom Grill mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat 19,50

* * * * * *

MARONITIRAMISU im Glas mit Hollerbeereneis 9,80