

## Unsere Wochenkarte

Ackersalat mit gebratener Entenleber, geschwenkten Pfifferlingen,  
Orangen-Balsamico-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen,  
ofenfrisches Ciabattabrot  
als Vorspeise 11,50  
als Hauptgericht 16,50

Cremesuppe vom heimischen Hokkaidokürbis, mit Kokosmilch  
verfeinert, Steyrisches Kernöl, geröstete Kürbiskerne  
*(vegan)*  
7,50

Saftige Entenbrust von der Freilandente,  
mit Holunderapfelrotkohl, hausgemachten Kartoffelknödeln,  
Orangen-Beifußjus  
28,00

Edelhirschragout in Lemberger geschmort,  
mit sautierten Pfifferlingen, Wildpreiselbeer-Birne  
und hausgemachten Semmelknödeln  
27,00

Scheiben von der Rehkeule, schonend auf niedriger Temperatur geschmort,  
an Wacholder-Ginsahne, Preiselbeer-Birne, geschwenkten Pfifferlingen  
und hausgemachten Spätzle  
28,00

...und etwas **Süßes** zum Schluss

Gebackene Apfelküchlein in Zimtzucker gewälzt, an Walnusseis,  
Sauce Caramel  
8,90