

## *Empfehlung des Küchenchefs*

<b>Klare Entenbrühe</b>	€ <b>4,50</b>
mit gefüllten Teigtaschen und Gemüsewürfel	
<b>Feldsalat in Kürbisvinaigrette</b>	<b>10,90</b>
mit gebratenem Speck und Croutons	
<b>½ Bauernente</b>	<b>14,50</b>
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	
<b>Cordon bleu vom Wildschweinrücken</b>	<b>11,90</b>
gefüllt mit Brikäse und Preiselbeeren dazu Kartoffel-Feldsalat	
<b>Chilli con Carne vom Hirsch und Reh</b>	<b>11,50</b>
mit Mais, rote Bohnen und Sour Creme dazu Maisfladenbrot	
<b>Grillteller nach „Art des Hauses“</b>	<b>17,50</b>
mit Rinderrückensteak, Schweinerückensteak, Bratwurst und Speck dazu Pfeffersauce, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen	

## *Menü*

**Klare Entenbrühe**  
mit gefüllten Teigtaschen und Gemüsestreifen

\*\*\*

**½ Bauernente**  
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut

\*\*\*

**Apfelküchle mit Vanilleeis**

\*\*\*

**Stamperl Haselnussschnaps**

**24,50 € pro Person**