

Jeden Sonn- und Feiertag : 1/4 Bauernente, Kartoffelknödel, Feldblaukraut
€ 9,50

1/2 lebendfrischer Aumühle-Karpfen :

-„gebacken“ mit Erdäpfel-Radiesersalat und
Remouladensoß

€ 15,10

-„blau“ mit zerlassener Butter und Ismaninger Dampfkartoffeln

€ 15,10

„leichtes“ Tagesschmankerl:

Geräucherte Barbarie-Entenbrust, auf lauwarmen schwarzen Balsamico-
Linsen , Feldsalatbüscherl, Granatapfeldressing

€ 12,70

„3-Gang-Menü“:

Französische Zwiebelsuppe, Parmesancroutons
oder g ´ mischter Salat

+++

Vom hauseig ´ nen Angus-Ochsen: Feines Wiener Saftgoulasch,
Sauerrahmklecks, Semmelknödel

+++

Maronen-Panna cotta, frische Blaubeeren

€ 16,90

„Nicht zuviel...“ , unser ofenfrischer Flammkuchen :

- „Elsässer Art“ (Creme fraiche, Bresaola-Speck, Zwiebeln)

€ 5,-

-mit jungem Pecorino , Birne, Walnuß, Honig

€ 8,-

dazu passt:

Feldsalat, Kürbiskerndressing

€ 3,60

„Tagesempfehlung“:

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Balsamico-Cassis-Soß´, Birnenkroketten,
mediterran marinierter, lauwarmer Grill-Chicorée

€15,90

„Schußfrisch auf den Tisch“:

**„wildes Duo“ aus dem Forstenrieder Park : In der Kräuterpanade
gebratenes Edelschnitzel vom Wildschwein-** und ein **feines Ragout**
„Südtiroler Art“ vom Hirsch , abg´rösteter Maroniknödel, Feldsalatbouquet, mit
reifem Parmesan und Feige, Preiselbeerdressing

€18,80

Vom befreundeten Wildmetzger für uns g´macht :

2 Radl gebackene Milzwurst vom Reh aus der Klosterjagd, Erdäpfel-
Radiesersalat, hausg´machte Preiselbeer-Remoulade

€ 9,10