



Spätherbstliche Empfehlungen

<u>2025</u>

<u>Vorspeisen</u>

		
0	Maronensuppe (vegan) mit Kartoffelstückchen und Petersilie	6,70
0	Geröstetes Bauernbrot mit gehackten Tomaten, Knoblauch und Ziegenkäse	8,70
0	Einen Pinzgauer Spinatknödel mit geriebenem Heumilch-Bergkäse und Walnussbutter	9,70
<u>Hauptspeisen</u>		
0	aus dem Gußpfännchen: Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung in einer fruchtigen Tomatensauce	16,70
	<u>Gänse</u>	
0	Brust und Keule von der Gans mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Zuckeräpfelchen	31,70
0	Ganze Gans (für 4 Personen) mit Klößen, Rotkraut, Rosenkohl, Maronen und Zuckeräpfelchen (tranchiert auf einer Platte serviert) [nur auf Vorbestellung]	118,00
<u>Dessert</u>		
0	Schweden- Eisbecher: Vanille- und Haselnusseis, Apfelmus und Sahne	5,70
	- mit Eierlikör	6,70
0	Lava Küchlein an Mangospiegel mit Vanilleeis	7,70