

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

<i>Audorfer Käspressknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon</i>	4,60
<i>Speckknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon</i>	5,10
<i>Knoblauchrahmsuppe mit gerösteten Weißbrotwürfeln</i>	4,40

Vorspeisen

<i>Vorspeisenteller ``Hummelei`` (Räucherlachs, Riesengarnele im Teig-mantel, Gamscarpaccio, Frühlingsrolle reich garniert, mit Baguette)</i>	16,50
<i>Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich</i>	13,20
<i>Feldsalat mit Speckwürfel und Griebenschmalzbrot</i>	11,80

Wild aus dem Bayrischzell und Nessleral

<i>Wildererragout (Reh und Gams) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren **</i>	15,80
<i>Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatpätzle und Preiselbeeren</i>	21,50
<i>Rehrücken auf Rotweinssoße zartrosa in der Rosmarinkruste gebraten, mit Semmelknödel und Preiselbeeren</i>	34,50

Hauptgerichte

<i>¼ Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel</i>	18,50
<i>Port. Almochsenbackerl geschmort, in Rotwein-Zwiebelsoße, mit Semmelknödel</i>	14,40
<i>Herbstlicher Salatteller mit mariniertem Fetakäse und Toast</i>	14,50
oder <i>mit Gamsfiletstreifen und ger. Schwarzbrot</i>	14,50

Nachspeise

<i>2 Stck. Apfelkücherl in Zimtzucker, mit Vanilleeis</i>	6,90
---	------

Weinempfehlung vom Weingut Michel Bunel

<i>Philosophia PRESTIGE LA CLAPE 2020 0,125 L</i>	7,90
<i>Chardonnay PAYS DO'C 2021 0,125 L</i>	7,90