

Tagesgerichte

Tagesgerichte

Suppen

Audorfer Käspresknödelsuppe in der Tafelspitzbouillon 5,40

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen 5,10

Vorspeisen

Riesenrösti mit Räucherlachs auf Salatbouquet und Sahnemeerrettich 15,20

Vorspeisenteller Hummelei (Gamscarpaccio, geräucherte Entenbrustscheiden, Räucherlachs und Riesengarnele, mit Baguette) 19,00

Wild aus Bayrischzell und dem Nesselertal

Wildererragout (Reh und Hirsch) ausgelöst, mit Semmelknödel und Preiselbeeren ** 18,20

Rehshmorbraten in Wacholderrahmsoße, mit hausgemachten Spinatspätzle und Preiselbeeren 23,80

Almochsenfleisch vom Bauern Kern/Schweinsteig

Gepökelte Ochsenzunge in Knoblauch-Meerrettichsoße und Petersilienkartoffeln 16,90

Ochsenrahmgoulasch mit hausgemachten Eierspätzle ** 17,10

Hauptgerichte

Bandnudeln in Knoblauchsahnesoße, mit Edelfischen und Blattspinat 26,20

¼ Bauernente knusprig gebraten, mit Kartoffelknödel 21,30

Kürbisplanzerl in brauner Butter und gehobelter Parmesan 15,40

Herbstlicher Salatteller mit Gamsefiletstreifen und Röstbrotzscheibe 16,70

Nachspeise

Eingelegte Rotweinbirne auf Schokomousse 7,70