

## *Besonders zu empfehlen:*

### *Vorspeisen:*

Frisches Steinpilzsüppchen mit Sahnehaube	5,50
Steirische Kürbiscremesuppe mit Crôutons	5,20
Winterliche Salate im Himbeer-Dressing mit Trauben und Nüssen, dazu Baguette	6,50



### *Hauptgerichte:*

<b>Grünkohl</b> mit Kasseler und Rauchend dazu Bratkartoffeln	14,80
<b>½ Ente</b> mit Wildpreiselbeersauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	17,80
<b>Jagdteller »Hubertus«</b> , Wildmedaillons mit Waldpilzen und Kräuterrührei, Bohnenbuketts und Bratkartoffeln	17,50
<b>Wildschweinbraten</b> mit Honig-Ingwersauce Waldpilze, gefüllter Pfirsich, Rahmsalat und Kroketten	17,20
<b>Rehkeulenbraten</b> mit Waldpilzen, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne, Apfelrotkohl und Kroketten	18,20
<b>Hirschrückenmedaillons</b> im Magerspeckmantel, mit Sauerkirsch-Pfeffersauce, Rahmsalat und Kroketten	21,00
<b>Kross gebratene Gänsebrust</b> mit Steinpilzsauce, Apfelrotkohl und kleinen Klößen	19,80

### *Wildplatte ab 2 Personen - pro Pers. 21,50*

*Wildschweinbraten, Hirschrückenmedaillons, Gänsebrust  
Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße & Kroketten*



### *Aus unserer Pâtisserie:*

<b>Zimteis mit heißen Rotweinpflaumen</b> und Sahne	5,80
<b>Hausgemachtes Walnuss-Eis</b> mit heißen Heidelbeeren und Sahne	5,80

### *Weinempfehlung:*

2009 <b>Spätburgunder</b> Rotwein	0,75	16,50	0,2 ltr.	5,00
Kabinett trocken – Goldprämierung – fruchtbetonter Rotwein mit feiner Taninstruktur – Weingut Julius Zotz, Baden				