



Spezielle Gaumenfreuden

Klare Wildconsomme mit Grießnockerl, Wurzelgemüse und Sherry	4,20
Carpaccio vom Hirsch mit gebackenem Schafskäse und Ciabatta	11,90
Rohschinken vom Hirsch mit Schwarzbrot, Nüssen und Feigenchutney	7,90
Rehschnitzel in Kürbiskernpanade mit Wacholder – Portweinjus, Erdäpfel – Speckstrudel und Karotten	12,90
Hirschroulade mit Brezenknödel, Speckbohnen und Steinpilztascherl	14,50
Rehragout mit Serviettenknödel und Blaukraut	11,90
Wildschweinkrone vom Grill mit Ratatouille, Polentatalern und Schlosskartoffeln	16,90
gebackenes Krenschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat	12,90
Serbischer Rostbraten mit Wedges und Salat	13,90
Knuspriges Backhendl mit Erdäpfel - Gurkensalat und Preiselbeeren (Wir legen Wert auf Frische und Qualität, daher müssen Sie bei diesem Gericht mit einer Wartezeit von ca. 25 Min. rechnen)	11,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salat	9,50
Honig – Mohnparfait mit Schokocrumble und Johannisbeerpüree	6,50
Topfenpalatschinken mit Beerenmus und Sorbet	5,50

Ente

¼ Ente, mit Blaukraut, Serviettenknödel und Erdäpfelbällchen **11,90**

servieren wir Ihnen an Sonn- und Feiertagen, sowie auf Vorbestellung









Brotzeit und kleine Speisen

„Schärddinger Jausen Platte“	9,50
Kalter Braten, Wurst, Käse, hausgeräucherter Karreespeck, Aufstrich, Essiggurke, Pfefferoni, Senf und Kren 1 Gebäck	
Essigwurst	6,50
mit Zwiebel, Schnittlauch, Tomate und Ei garniert 1 Gebäck	
Rindfleisch Sauer	8,90
mit Zwiebel, Tomate und Ei garniert 1 Gebäck	
Tafelspitz - Schwammerlsülze	7,90
mit Himbeeressig und mariniertem Gemüse 1 Gebäck	

Süßes

Schoko – Nuß – Brownie	6,90
mit Vanilleeis, Sahne und geröstetem Sesam	
Apfelstrudel	5,50
mit Vanillesauce und Sahne	
Topfen-Marillenstrudel	5,50
mit Vanillesauce und Sahne	
Zwetschkenstrudel	5,50
mit Vanillesauce und Sahne	

„Bei unseren MitarbeiterInnen erhalten Sie Auskunft über allergene Zutaten in unseren Gerichten“