



Unsere Herbstschmankerl

Zum Aperitif: **Gartenkräuter-Spritz** 6,80
(hausgemachter Kräutersirup mit Prosecco)

Zur Vorspeis':

Kürbis-Cremesuppe mit Kernndl und Kernöl 7,50

vom Weideox aus eigener Landwirtschaft:

Carpaccio mit eingelegtem Kürbis,
Wildkräutersalat und Spänen vom Bergkas 13,20

Hauptgerichte:

Rahmschwammerl mit Spinatknödel 15,80

Matjesfilets Hausfrauenart mit Salzkartoffeln 15,20

Gebackener Kalbskopf mit Kräuter-Sauerrahm,
dazu Kartoffel-Gurkensalat 16,80

"Entlich Ente": immer donnerstags und freitags

und auf Bestellung ab 4 Portionen:

1/4 frische bayrische Bauernente mit Blaukraut und Kartoffelknödel
im feinen Bratsafterl 29,80

....und jetzt auch schon an Weihnachten denken:

Kleiner Weihnachtsmarkt am Freitag, den 13.12.2024
u.a. mit viel Handgemachtem und selbst Gebasteltem

Weihnachtsfeiern ab Samstag, den 14.12.2024 – bitte frühzeitig anmelden!

"Gans to go" vorreservieren für St. Martin (nur mittags 11.30-13 Uhr)
und Weihnachten (24.12.24 von 17.30-19 Uhr,
25. und 26.12.24 von 11.30-12.30 Uhr und 17.30-18.30 Uhr)