



Herbstzeit – Wildzeit - Kürbiszeit



Vorspeisen:

Entenbrust/Heu gegart/ Rotkrautessenz/ Selleriecreme 14,90

Crème brulée/ Gänseleber/ glacierte Äpfel/ Brioche 13,90

Hausgemachte Tagliatelle/ Trüffelsauce/ Schwarzer Trüffel
Vorspeise 16,90

Hauptspeise 23,90

Suppen:

Kürbiscremesuppe/ Schafskäsekrustel 6,10

Kastaniencremesuppe/ Preiselbeertascherl 6,10

Hauptgerichte/ Wald / Wiese

Rehrücken/ frische Preiselbeeren/ Kürbis- Ingwer-Ragout/
Rote Rüben Servietten - Knödel 32,90

Hirschrückensteak/ Apfelrotkraut/ Haselnußschupfnudeln 28,90

Fasanenbrust/ karamellisiertes Weißkraut/ Kürbis-Gnocchi 21,90

Lammrücken/ Kürbiskernkruste/ Topfen –Orangenpaunzen/
Sprossenkohl 25,90

Pfandl Vegetarier

Kürbisravioli/ Tomaten- Lauchbutter/ Parmesan/
Kürbisstroh 15,90

Steinbuttfilet/ asiatisches Gemüse/ Wilder Reis/ Safran 24,90



Wirtshaus Erntedank

