

im November und Dezember gibt's

Suppen und Vorspeisen

Carpaccio vom Reh

Sautierte Waldpilze | Rucola | Parmesan | Brioche 18,90

Getrübte Maronicremesuppe

Rosmarin-Blätterteigstangerl 9,50

von der Gans und Ente....

vom Metzger Burgstaller - solange der Braten reicht!

Portion gebratenes Weidegansl

Semmelknödel | Blaukraut | Preiselbeer Bratapfel 36,90

1/2 gebratene Bauernente

Kartoffelknödel | Blaukraut | Preiselbeer Bratapfel 26,90

...und vom Wild - aus eigener Jagd

Wildererpfand'l (Filetstücke vom Reh, Hirsch und Wildschwein)

Pilz-Weintrauben-Maroni Sauce | Apfelblaukraut | Preiselbeer Birne | Semmelknödel 34,90

zarter Hirschbraten

Steinpilzsauce | Apfel-Blaukraut | Kartoffelknödel | Preiselbeer Birne
Haupt / kleinere Portion 21,50/18,50

feines Ragout vom Reh

Butterspätzle | sautierte Waldpilze | Preiselbeeren
Haupt / kleinere Portion 20,40 / 17,90

Vegetarische Wildvariation

Wildbrokkoli | Süßkartoffelpüree | Glacierte Karotten | Mandelbällchen
Sautierte Waldpilze | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel
16,50

Süßes zum Schluss

Honiglebkuchenmousse

Holler Röster | Bio-Zwetschgensorbet 8,90

Kastanienreis

Bio-Tonka Bohneneis | Frische Waldbeeren 10,90

Spezialitäten Wochen 2024



Datum	Art der Veranstaltung bzw. Spezialität
täglich von 7:00 bis 10:30	Reichhaltiges Frühstückbuffet mit allem, was das Herz begehrt....
20. Jan. bis 4. Feber	Salzburger Schmankerlwoche aus Oma's Rezeptesammlung
14. Feber Aschermittwoch	Kaltes u. warmes Heringsschmaus Buffet ab 17:00 Uhr
15. Feber bis 3. März	Spezialitäten vom frischem Fisch und Meeresfrüchten
16. März bis 29. März	Fastenwochen leichte Gerichte, frisches Gemüse - raffiniert zubereitet
Karsamstag bis Ostermontag (30.März bis 1. April)	Frisches Ziegenkitz und Lamm gebraten und gebacken
April und Mai	Spargel, Bärlauch und Rhabarbervariationen, sowie die ersten Erdbeeren, Maibock - ab 3. Mai
1. Juni bis 23. Juni	Steakwochen, feinste Steaks vom Rind, Kalb und Wild!
Juli und August jeden Samstag	Ganztags Grillen - feinstes vom Grill mit Salatbuffet jeden Samstag - in unserem Garten
Juli bis September	Spezialitäten von heimischen Schwammerl sobald's der Wald hergibt ...
21. September bis 31. Okt.	Wildwochen Reh, Gams, Hirsch aus eigener heimischer Jagd
02. bis 22. November	Frische Weidegänse u. Bauernenten knusprig gebraten und Wildgerichte
24. 25. u. 26. Dez. Heiligabend	Weihnachten 24. Dez. bis 20.30 Uhr geöffnet – heiße Küche bis 20:00 Uhr 25. u. 26. Dez. ganztags geöffnet, Karpfen und Gans`l
31. Dezember	Silvestermenü (ab 17:00 Uhr) bis 22:30 Uhr geöffnet- heiße Küche bis 21:00 Uhr

Änderungen auf Grund der Saisonzeiten vorbehalten!

