

**Kulinarischer Kalender vom 12.09. – 23.09.2018  
„Schwammerl - köstliche Schätze aus dem Wald“**

**Suppe und Vorspeise**

Champignoncremesuppe mit Kresse und Croutons	4,70 €
Wildkraftbrühe mit Steinpilz-Farce-Nockerl und Gemüsestreifen	5,50 €
Bunte Salatauswahl in Rotwein-Vinaigrette mit Serrano Schinken, Schafskäse und gebratenen Pfifferlingen	9,50 €
...als Hauptgericht	13,80 €

**Hauptgerichte**

Gemischte Schwammerl mit Frühlingszwiebeln, Wirsing und Kohlrabi in Rahm, gebratenen Champignons, Spinatknödel und geriebenem Bergkäse, veredelt mit Trüffel-Öl	11,80 €
...dazu Schweinefilet im Speckmantel (4)	16,50 €
Portion Pfifferlinge mit Zwiebeln und Speck <sup>(4)</sup> gebraten im Kräuterrührei, dazu Butterkartoffeln und gemischter Salat	13,80 €
Gebratenes Hühnerbrüstchen mit feiner Steinpilzfarce gefüllt auf Kirsch-Pfeffersoße, dazu Brokkoli-Gemüse, glacierte Karotten und Rahm-Polenta	14,50 €
Zartes Rehgulasch in Wacholder-Rotweinsöße geschmort mit gefüllter Preiselbeerbirne, Blaukraut und Pfifferlings-Knödel	16,50 €
Filets von Zander und Saibling in Tomaten-Basilikumbutter mit Pfifferlingen und Kräutersaitlingen auf Prosecco-Sahne, dazu Blattspinat und Kartoffelgebäck	19,90 €

**Desserts**

Apfel-Birnen-Strudel mit Sahne und Vanilleeis	6,20 €
Amaretto-Eis-Parfait mit Zimt-Zwetschgen, Sahne und Gebäck	6,50 €

...und ab dem 25. September 2018 heißt unser kulinarisches Motto:  
„Mit Kürbis in den Herbst“