

## Empfehlungen der Woche:

### VORSPEISEN

**Pariser Zwiebelsuppe „vegetarisch“** (\*e,g)

mit karamellisierten Zwiebeln und Bergkäse

überbacken

€ 5,70

**Tomaten-Chilisuppe „vegan“**

mit Kräutern

€ 4,80

**Blattsalat mit Hirschleber** (\*j,e,b)

mit Granatapfeldressing

€ 14,50

**Geräuchertes Saiblingsfilet** (\*g,h,5)  
auf Kartoffelplätzchen an Merrettich Creme

€ 11,80

### HAUPTSPESIEN

**¼ Gans** (\*e,b)

dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 24,50

**Gänsebrust** (\*e,b)

dazu Blaukraut und Kartoffelkloß

€ 19,50

**frisches Wildgulasch** (\*b,d,e,j)

dazu Semmelknödel und Salat

€ 16,80

**frisch geräucherter Saibling** (\*g,h)

dazu Schwenkkartoffeln und Salat

€ 18,50

**Stücke vom Hirschrücken und Filet**

**kurzgebraten** (\*g,b,d,e)

dazu Speckrosenkohl, Hans Girgerl und

Maronen-Apfel-Chutney

€ 33,80

**gebratenes Zanderfilet** (\*b,h,g)

dazu Pfannengemüse und Schwenkkartoffeln

€ 23,60

### DESSERTS

**Dessertteller Stirzer** (\*d,10,9,a,b)

Auszug unserer Desserts mit Früchten

€ 10,50

**Zimtparfait** (\*g,d,10,a,b)

mit Zwetschgenröster

€ 7,80