

Gansl und Wild

Vorspeisenbuffet:

Schinken-Grammelschnitte mit Wachtelei

Linsensülzchen mit geräuchertem Welsfilet

Gansllebercreme im Glas mit Feige

Gebackener Ziegenkäseknödel mit Quitten-Apfelragout

Carpaccio vom Hirsch mit Preiselbeeren

Wildschweinschinken

Euro 9,50

~~~

## Suppen:

Ganslschaumsuppe mit Bauernbrotknödeln

Euro 4,50

oder

Karotten-Ingwersuppe mit

Kürbiskern-Blätterteigstangerl

Euro 4,50

~~~

Gedeck: Euro 3,50

Hauptspeisen:

Martinigansl auf Apfel-Rotkraut

mit Semmelknödel und Kastanien

Euro 18,50

oder

Rehfilet in Pfefferrahmsauce mit

hausgemachten Kroketten und Broccoli

Euro 21,50

oder

Gamsmedaillons mit Preiselbeer-Orangensauce,

Kürbisapfel und gefüllter Kartoffel

Euro 22,50

oder

Geschmorte Hirschkeule mit Schupfnudeln

Gemüsegröstl und Moosbeeren

Euro 19,50

~~~

## Dessertbuffet:

Steirisches Apfeltiramisu

Kastanienröllchen

Zwetschkenpalatschinken mit kandierten Nüssen

Kardinalschnitte mit Preiselbeerobers

Somlauer Nockerl mit Schokosauce und Rumröster

Euro 9,00

*Buffetbeispiel – wir ändern unsere Karte regelmäßig!*