



# Küchenchef Thomas empfiehlt

## SUPPEN

- Tomatencremesuppe mit Basilikum-Blätterteig-Gebäck € 4,40  
Schwammerlcreme-Suppe mit Heidensterz € 5,80

## HAUPTGERICHTE

- Gegrillte Barbarie Entenbrust mit Feigenragout,  
Pastinakencreme und Mandelkrapfen € 17,80  
Garnelen in Panko-Panade auf Glasnudeln mit Wokgemüse € 19,80  
Wildschweinfilet am Stück gebraten auf Gorgonzola-Gnocchi,  
dazu Tomatenragout € 18,80  
Rib Eye-Steak mit Kräuterbutter auf Rosmarienglace,  
dazu gegrillte Kräuterseitlingen, heurigen Rosmarinkartoffeln  
und gegrilltem Paprika € 24,40  
Wildschweinschnitzerl für den großen Hunger (250g)  
mit Reis und Preiselbeeren € 15,80  
Zander natur gebraten mit Sauerampfer-Sauce  
und frischen Kartoffelchips € 17,40  
Couscous Pfanne mit frischen Kräutern und  
feinem Gemüse (vegan) € 12,40  
Morchelrahmnudeln mit Gemüsechips € 11,80

## DESSERT

- Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert,  
dazu Vanille-Eis und Schlagobers € 5,40  
Waldbeer-Schnitte € 3,20