

Dienstag, 11. Dezember 2018

Tagessuppe:

Broccolicrèmesuppe 5,50 €

Vorspeisen:

Hausgemachtes **Gänseleberparfait** mit Preiselbeerschmand und Nüsslissalat in Himbeerdressing 15,00 €

Matjes von der Linzgau-Forelle mit Schnittlauchschmand und verschiedenen Blattsalaten 13,50 €

Nüsslissalat mit Kracherle, Knusperspeck und steirischem Kernöl 9,50 €

Zwischengang:

Gebratene **Wachtelbrüstchen** mit Tomatenpesto, kleinem Rösti und Nüsslissalat 18,00 €

Hauptgänge:

Rosa **Barbarie-Entenbrust** an Rotweinjus mit tomatisiertem Speck-Bohnenragout und Kartoffelgratin 25,00 €

Ragout vom heimischen Reh in Wacholderbeerenjus mit hausgemachten Haselnusspätzle und Salat 22,00 €

In Butter gebratene **Seeteufelmedaillons** mit rahmigem Tomaten-Lauchragout und Kartoffel-Kürbisstampf 26,50 €

Rosa **Saiblingsfilet** an Krustentierschaum mit feinem Rahmspinat und geschmelzten Tagliatelline 24,00 €

Geschmorte **Schweinsbäckle** in Rotweinjus auf Rahmkohlrabi mit hausgemachten Spätzle 22,00 €

Zartes **Kalbskotelette** mit Kräuterbutter, Kartoffelrösti und tomatisiertem Speck-Bohnenragout 29,50 €

Brust und Keule von der Ente an eigener Jus mit Knödeln, Quitten-Rotkraut, Maronen und Bratapfel 24,50 €

Zartes **Nübchen vom heimischen Reh** in Wacholderbeerenjus mit Haselnusspätzle und Rahmwirsing 28,50 €

Vegetarisch:

Weißwein-Risotto „à la minute“ aus dem Ofen mit geschmortem Butternusskürbis und buntem Salatteller 17,50 €

Überbackenes **Kartoffelrösti** mit feinem Rahmgemüse und buntem Salatteller 18,50 €

Dessert:

Crème brûlée mit marinierten Früchten und hausgemachtem Sorbet 9,50 €

Mocca-Panna Cotta mit hausgemachtem Glühweineis und Zwetschgenröster 7,50 €

Waldfrucht-Joghurtmousse mit Zwergorangenragout und hausgemachtem Ingweweis 8,50 €

Unser Adler-Menü

Gebratene Jakobsmuscheln in Vanilleschaum mit Selleriemousseline

Kürbiscrèmesuppe mit Forellenwürfeln und Garnele

**Zarte Rückenmedaillons vom heimischen Reh in Wacholderbeerenjus
mit Haselnusspätzle und Rahmwirsing**

Lauwarmes Kartoffel-Rosinenküchle mit Zwergorangenragout und hausgemachtem Ingweweis

Menü in 3 Gängen ohne Suppe 39,80 €

Menü in 4 Gängen 48,80 €