

Hausgemachte Rehpastete
mit Sauce Cumberland & Birnen-
Rosmarin-Chutney
und Butter

Frittatensuppe

Mostcremesuppe
mit Brotchips

Gebratene Freiland-Ente
mit Rotweinschalotten
und Erdäpfelknödel

Schweinsfilet „Sous Vide“
mit Steinpilzrahm
und Tagliatelle

Jägerpfandl
(zartes Fleisch vom Rehkitz)
mit Schwammerl, Serviettenknödel
und Kroketten & Preiselbeerfrucht

Hirschkalbsroulade
mit Rotweinsoße, Tagliatelle
und Rotkraut

**Rehbraten mit
Hagebuttensoße**
Serviettenknödel, Kroketten
und Rotkraut

Rehragout mit Wurzelgemüse
Kroketten, Serviettenknödel
und Rotkraut

Dinkelreis-Risotto
mit herbstlichem Gemüse
(vegan, laktosefrei)

Filets von der Aisttal-Forelle
mit Zitronenbutter, Erdäpfel
und herbstlichem Gemüse

**Wiener Schnitzel vom
Schwein**
mit Petersilerdäpfel
und gemischtem Salat

Mohnparfait
mit Preiselbeerschaum

Maroni-Tiramisu
mit Brombeeren

Mohr im Hemd
mit Vanilleeis

Eispalatschinke

Verschiedene Sorbets
(Zitrone, Himbeer, Marille)

Änderungen vorbehalten