Herbst Spezialitäten

Aperitif Empfehlung BURSCHIK`S VERMOUTH WIENER KLASSIK € 5,-

Menü mit Suppe & Dessert € 19,90

Menü mit Suppe od. Dessert € 17,90

Ganslcremesuppe oder Rindsuppe mit Frittaten

Menü 1: Burgenländische Wildschwein Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Wildschweinfaschiertem gefüllt,

mit Gouda überbacken, dazu Kürbiskraut

Menü 2: Steirische Hirsch Palatschinken

Zwei Palatschinken mit Hirschfaschiertem gefüllt, mit milden

Gorgonzola überbacken, dazu Kürbiskraut

Menü 3: Ungarische Gansl Palatschinken

Zwei Palatschinken mit ausgelöstem Gansl gefüllt,

mit Rotkraut, Maroni & Preiselbeerbirne

Menü 4: Rindfleisch nach Wilderer Art

Gekochtes Schulterscherzl mit Kürbiskaut, dazu gebratener Serviettenknödel

Menü 5: Filetgulasch „Jäger Art“

Schweinsfiletgulasch in würziger Wurzel-Rahmsauce, mit Rotkraut,

Preiselbeeren & gebratenem Serviettenknödel

Weinempfehlung Zweigelt vom Wagram, Heiderer Mayer 1/8 € 3,80

Süßes Dessert

Topfenknödel *auf Fruchtspiegel*

Vanille Creme *Karamell*