

... unser Küchenteam empfiehlt

✓ Zillertaler **Erdäpfel** Graukassuppe

Imperial Gerste (Urkorn)

mit Lachsforellenfilet oder 3 Stück U5 Garnelen

Hofbräuhaus Traunstein Zwickl 1612er

Gebackenes **Kalbsbries**

Kartoffel- Vogerlsalat

als Vorspeise oder Hauptspeise

Chardonnay Ried Kerschbaum, Weingut Schmid

Wilderer Burger (da wird nichts geändert)

100% Wildfleisch (Heimische Jagd) | Rotkraut | „Granten“

Champignons | Camembert | Pfeffermayo | Roggenbrot

optional mit Pommes

Krone vom **Berglamm**

Polenta | Kohlgemüse | Thymian Jus

Cuvée O'Dora Klosterkellerei Siegendorf, Burgenland

„**Limited**“ (nur solange der Vorrat reicht)

Chateaubriand vom Hirsch (Rohgewicht ca. 600g)

Rotkraut | Kohlsprossen | Schupfnudeln | Jus

2018 Bela Rex, BIO Weingut Gesellmann, Deutschkreutz

Pochiertes **Topfentörtchen**

Mandarinen Buttersud | Eis

Huckleberry Gin Tonic