

Empfehlungskarte

Chef's Choice

Vorspeisen / Starters

Gebackene Wildweißwurst

mit Erdäpfel-Vogersalat & Kernölmayonnaise^{ACEML} 9,50

Fried Sausage „Bavarian style“ of venison with potatoe salad & mayonnaise

Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Colmbus 1492

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen^{EGL} 5,50

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil & pumpkin seeds

Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Pils

Hauptspeisen / Main Courses

Konfierte Gänsebrust mit Kren & Kartoffelknödel^{ACEFGL} 26,00

Confit goose breast with potao-dumpling & apple-horseradish

Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Original Stiegl-Bock

Gebratene Bauernente

mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel^{ACGL} 22,00

Roast duck (1/2) with red cabbage & sliced bread dumplings

Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Goldbräu

Wildragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren^{ACGM} 18,00

Stew of venison with bread dumpling & cranberries

Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Paracelsus Zwickl

Nachspeise / Dessert

Winterliches Tiramisu

mit Sauerkirsche & knusprigem Bisquit^{ACG} 9,50

Wintry Tiramisu with sour cherries & crispy biscuit

Unsere Bierempfehlung / *our beer recommendation*: Stiegl-Hausbier Christkindl