

Empfehlungskarte

Chef's Choice

Vorspeisen / Starters

Kalbsleber-Terrine mit Portweingelee & Kürbiskernöl 14,50

Terrine of calf's-liver with port wine-jelly & pumpkin seed oil

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

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kürbiskernen 6,50

Pumpkin cream soup with pumpkin seed oil & pumpkin seeds

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

Hauptspeisen / Main Courses

Konfierte Gänsebrust

mit Süßkartoffelpüree & Granatapfelsauce 29,00

Confit goose breast with purée of sweet potatoes & pomegranate sauce

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

Gebratene Bauernente (1/2)

mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel..... 26,00

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

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

Wildragout mit Semmelknödel & Preiselbeeren..... 19,00

Stew of venison with bread dumpling & cranberries

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

Nachspeise / Dessert

Winterliches Tiramisu

mit Sauerkirsche & knusprigem Bisquit..... 10,50

Wintry Tiramisu with sour cherries & crispy biscuit

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