

## EMPFEHLUNGEN DER KÜCHE

---

**Cremesuppe vom Muskatkürbis**  
mit Sahne, steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen <sup>A1,G</sup> € 7,20

\*\*\*

**Knusprige Bauernente**  
mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel <sup>A1,G,I,3,4,5</sup>  
½ Ente € 24,20  
¼ Ente € 19,80

\*\*\*

**Geschmorter Ochsenbraten in Schalotten-Rotweinsauce**  
mit Wirsinggemüse und Semmelknödel <sup>A1,C,G,I</sup> € 19,20

\*\*\*

**Wirtshauspfanderl**  
¼ Ente, Schweinebraten, Ochsenbraten, Blaukraut und Semmelknödel <sup>A1,C,G,I</sup> € 25,80

\*\*\*

**Zartes Hirschgulasch**  
in Wacholderjus mit Rahmpilzen, Preiselbeerbirne, Walnussspätzle  
und Blaukraut <sup>A1,C,G,I</sup> € 21,80

\*\*\*

**Zanderfilet auf der Haut gebraten**  
mit Prosecco-Schaum auf cremigem Kürbisrisotto und  
frittiertem Rucola <sup>A1,C,G,I</sup> € 22,40

\*\*\*

**Christmas Lebkuchen-Schokoladen Mousse**  
mit Glühweinkirschen und Vanilleeis <sup>A1,C,G,H1-8</sup> € 8,40