

HAUSKIRTA 20. UND 21.10.2024

VORSPEISEN

KÜRBISSUPPE mit Kokosschaum

BRÜHE VOM TAFELSPITZ mit Kaaspressknödel und Gemüse-Julienne



SCHMANKER´L AUS DER WIRTSHAUSKÜCHE

GEBRATENE MILZWURST mit Bratensauce und Kartoffel-Gurkensalat

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE mit Röstzwiebeln und Salatteller

SCHNITZEL „WIENER ART“ mit Pommes und Salatteller

KARTOFFELBRADL AN DUNKLER BIERSAUCE mit Serviettenknödel und Kartoffel-Gurkensalat

¼ BAUERNENTE AN ORANGENJUS mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel

ENTENBRUST MIT CALVADOS-ÄPFEL dazu gibt´s Blaukraut und Kartoffelknödel

HIRSCHGULASCH „JÄGER ART“ mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

WUIDARA-BURGER MIT STEAKHOUSE-POMMES 150 g Hackfleisch von der Wuidsau im Sauerteigbun  
mit Serrano-Schinken, gebratene Birne und altem Cheddar

AUSGELÖSTES REHRAGOUT mit Hauberlinge

GEGRILLTES ZANDERFILET auf Rahmwirsing mit tomatisiertem Gemüseis

HERBSTLICHER SALATTELLER mit knusprig gebackenen Tiger-Garnelen und mediterranem Gemüse

DESSERT

ÄPFELKÜCHERL AUF BEERENSPIEGEL mit Vanilleeis und Sahne

DESSERTTELLER Apfel-Crumble auf Zwetschgenröster mit Hollunder-Joghurt-Eis und Tonkabohnenmousse