Empfehlungen aus unserer Küche

Aperol spritz und Lillet „Wild Berry" (alkoholfrei)	**0,2 l**	**7,90 €**
Hausgemachte Limette-Minze-Ingwer Limonade	**0,3 l**	**4,50 €**
Heidelbeer-Saftschorle	**0,3 l**	**4,20 €**

In unserer Hofküche aus hofeigenen Heidelbeeren hergestellt

Kürbis-Kokos-Suppe *Tasse* **5,50 €**
mit Sahnehaube und Kernöl Terrine **7,50 €**

Hirschgulasch ***–aus heimischer Jagd-*** **24,50 €**
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Spätzle und
hofeigenem Heidelbeerrotkohl

Backhendl *aus der Keule* **16,90 €**
mit hausgemachtem Bärlauch-Kartoffelsalat und Zitronen-Kräuter-Dip

Sauerbraten vom Tiroler Grauvieh **25,90 €**
mit hofeigenem Heidelbeerrotkohl, Petersilienkartoffeln und Rosinensauce

„Klauenburger" *2 Rinderpatties aus regionalem Rindfleisch* **17,50 €**
mit Tomate-Mozzarella überbacken, Rucola,
hausgemachte Burgersauce, dazu Pommes Frites

„Herbst-Bowl" **15,90 €**
Quinoa, Kürbispüree, Ebly, buntem Gemüse & Kürbiskerne

… zusätzlich mit gebratenen Hähnchenstreifen **19,90 €**

Für die Süßen …

Heiße Heidelbeere auf Eis Zwei Kugeln Vanilleeis
mit hofeigenen heißen Heidelbeeren und Sahne **8,50 €**

Und hinterher …

Espresso Macchiato	**Tasse**	**2,90 €**
Cappuccino	**Tasse**	**3,30 €**
Café Crema	**Pott**	**4,10**

***** Schauen Sie unter der Woche auch auf unsere Mittagstischkarte *****