

Lust auf Fondue?

**Ab sofort auf
Vorbestellung möglich!**

Ab 2 Personen/Nur Abends
Fleisch- oder Käsefondue
pro Person 14,90 € (Käse)
bzw. 20,90 €



TAGESKARTE

Mittwoch, 31. September 2017

**Warmer
hofeigener Apfelsaft**
garantiert
naturbelassen,
ungespritzt, von
unseren Apfelbäumen



Haferl 0,25l 2,80 €

Vorspeisen:

Tatar vom hausgebeizten Lachs

mit Kapern, Schalotten und frischer Petersilie, dazu Salatbouquet und Brot 8,50 €

Kleines Saures Kalbslänglerl in der dunklen Einbrenne

mit Gewürzgurken, jungen Zwiebeln und Semmelknödel 5,50 €

Ragout fin aus der Rehkeule

mit gerösteten Semmeltalern und frischem Kerbel 8,90 €

Suppen:

Kräftige Rinderbrühe

mit kleinen Speckknödeln und frischem Schnittlauch 3,80 €

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Brotcroutons 4,50 €



Als Magentratzerl: Kleines pikantes Chili con carne

mit Sour Cream im Reindl serviert, dazu Baguette 6,50 €

2 Stück abgebräunte Wollwurst

mit mittelscharfem Send und Baldhamer Kartoffelsalat 7,50 €

Ochsenfiletsteak (ca. 250g) vom Grill mit Kräuterbutter,

mediterranem Herbstgemüse und Kartoffel-Rosmarin-Krapfen 24,90 €

Aus der Stockmayr-Jagd, Baldham Dorf:

Rehrücken „rosa“ mit Preiselbeerjus, Rotweibirne und Pfifferlingstrudel 22,90 €

Saiblingsfilet auf der Haut gebraten

an cremigem Kürbis-Risotto mit Raukepesto 16,90 €

Vegetarisch: Rahmiges Pfifferlingragout

mit geschwenkten langen Nudeln und marinierten Salatstreifen 10,50 €

dazu empfehlen wir: **2015er Spontan**, Riesling., trocken, Nikolaus Thul, Thörnich, Mosel 0,2l 5,50 €



Weißes Schokoladenmousse

mit dunklen Schokokuchenstückern und Physaliskompott 5,90 €

Stück Torte oder Kuchen aus der Vitrine 2,90 €