

Wir empfehlen

- Wild aus heimischen Wäldern -

Suppe

Kürbis-Crème-Süppchen 5,50€
mit Pfifferlingen

Hauptgerichte

Wildschweinbraten 14,90€
mit Preiselbeerbirne, Waldpilzsauce und Knödel

Rehragout 16,90€
mit Apfelrotkohl und grünen Klößen

Rosa gebratenes Hirschrückensteak 22,00€
mit Speck-Bohnen-Bündchen, Kartoffelbällchen und Kräuterbutter

Gebackenes Rehschnitzel mit Orange und Preiselbeeren 18,90€
dazu Schwenkkartoffeln und einem kleinen Salat

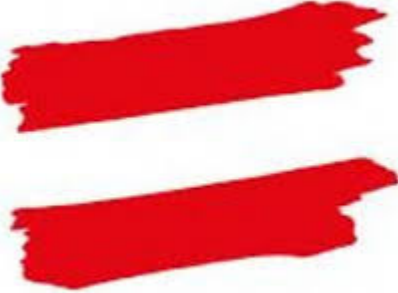
Dessert

Schokoladenkuchen 6,50 €
mit Mascarpone-Heidelbeer-Creme

Unsere Veranstaltungen im Oktober 2018

Freitag-12.10.2018

Themenabend-Österreich



Die österreichische Küche bietet viele regionale Ausprägungen. Neben der Wiener Küche, die überwiegend in der Kochtradition der Monarchie Österreich-Ungarn steht, bestehen eigenständige regionale Traditionen in allen Bundesländern. Dort findet man zudem oft Pfannengerichte, Knödelvariationen, dicke Suppen und Eintöpfe auf den Tischen.

Die österreichische Küche zeigt Einflüsse aus Ungarn, Böhmen und Norditalien, aber auch aus Frankreich. Gerichte und Zubereitungsarten wurden von dort übernommen, integriert und angepasst. Als Beispiel sei hier das Gulasch genannt. International bekannt ist die österreichische Küche vor allem für ihre Mehlspeisen sowie für Tafelspitz und Wiener Schnitzel.

Ab 18:00Uhr können Sie sich an unserem reichhaltigen Buffet mit typisch österreichischen Spezialitäten nach Herzenslust bedienen.

Pro Person für 15,95€ inklusive einem Aperitif.

Dienstag-23.10.2018



Tanztee mit Peter Zerna

EINTRITT FREI

Einlass: 15:45 Uhr

Beginn: 16:00 Uhr bis 19:00 Uhr

Peter Zerna begleitet Sie mit beschwingter Tanzmusik durch den Nachmittag.