HEUTIGE SPEZIALITÄTEN

Kürbiscremesuppe € 6,20
mit gehackten Kürbiskernen
Creamy pumpkin soup with chopped pumpkin seeds

Gansleinmachsuppe € 6,70
Goose cream soup

Wildhascheeknödel € 14,50
mit Blaukraut und Wildsaft
Wild hash dumplings with red cabbage and wild cream sauce

¼ GANSL € 29,90
mit Serviettenknödel und Blaukraut
¼ Goose with napkin dumpling and homemade red cabbage

Hirschragout € 21,00
mit Semmelknödel und Kürbis-Zwetschken-Chutney
Venison ragout with homemade dumpling and pumpkin-plum chutney

Rosa gebratene Entenbrust € 24,90
mit Kartoffel-Kürbisgratin und Orangenjus
Pink roasted duck breast with potato pumpkin gratin and orange jus

Rehschnitzel „100 % aus heimischer Jagd“ € 26,00
mit Petersilienkartoffeln und gemischtem Salat
Venison schnitzel with parsley potatoes and mixed salad

Hirschmedaillons „100 % aus heimischer Jagd“ € 32,90
auf feinster Steinpilzsauce mit Kroketten und Gemüse
Deer medaillons (from domestic hunting) with the finest porcini mushroom sauce with croquettes and vegetables

Gedünsteter Zwiebelrostbraten € 25,80
(von der Beiried) mit Bratkartoffeln
Steamed onion roast (from the Beiried) with fried potatoes

Zanderfilet € 25,70
auf Kürbisrisotto und Gemüse
Pike perch fillet with pumpkin risotto and vegetables

Steinpilzravioli € 18,80
auf Kürbisragout
Porcini ravioli with pumpkin ragout

Hausgemachtes Blaukraut € 5,50
Homemade red cabbage

Hausgemachter Zwetschken - Hollerröster € 8,50
mit Vanilleeis und Schlagobers
Homemade plum – elderberry roaster with vanilla ice cream and whipped creaml

KULTI WIRT OBERÖSTERREICH