

Wochenblatt

gebratene **Kalbsleber** auf Speck- und Apfelscheiben mit pikanter Preiselbeersauce

hausgemachte **Wildschweinleberpastete** mit grünem Pfeffer, Preiselbeeren und gebratenem Hausbrot

Rucolaschaumsuppe mit Kardamon und Obershaube

rote Rüben-Ingwersuppe mit Kokosschaum und Minze

Calamari gefüllt mit Blunze auf Rieslingschaum mit Petersilienerdäpfeln

Chicken-Chili-Curry mit Kardamon, Ingwer, Zimt, Paradeisern, Basmatireis und gebratener Ananas

Ragout vom **Falkensteiner Reh** mit Steinpilzen, Semmelknödel und Preiselbeeren

Rindsrouladen von der Beiried mit Gemüse-Walnuss-Fülle und Erdäpfelsouffle

Schweinsmedaillons auf Gorgonzola-Weißweinsauce, Kirschparadeisern und Thymian-Bandnudeln

rote Rüben-Gnocchi mit Rucola, Haselnussbutter und Blattsalat

Zander mit im Ofen gebackenen roten Rüben, Pfeffer-Erdäpfeln und Zitronenbutter

Schokoschmarrn mit Amaretto, Rosmarin-Weichseln mit Blütenhonig vom Imker Bayer

Palatschinke mit hausgemachter Marmelade von Ponleitner's Bio-Marillen

Alle unsere Speisen werden frisch zubereitet, daher bitten wir um etwas Geduld sowie um Verständnis, falls Speisen ausgehen.