



Wild aus dem eigenen Gehege

Hirschbraten Preiselbeerbirne Blaukraut Butterspätzle	22,00
Medaillons vom Damhirschrücken Jus schwarze Walnuss geschmorter Kürbis & Kürbiscreme Rosenkohl Gnocchi	32,10
Hirschfiletspitzen Wildjus Mangold Schwammerl-Risotto vom bayerischen Reis („Chiemgau-Korn“ Urgetreide-Mix)	37,80
Ragout vom Damhirsch Preiselbeeren Serviettenknödel Salatteller	19,80

Wirtshausküche

Zwiebelrostbraten von der bayerischen Färsenlende Röstzwiebeln Pommes Frites	27,80
<u>dazu:</u> gemischter Beilagensalat	4,50
Cordon Bleu vom Strohschwein Pommes Salatteller	18,90
Herbstliche Salatschüssel Honigvinaigrette Kürbis „süß – sauer“ Kernöl & Kerndl	12,00
<u>wahlweise:</u> mit Bio-Pute „Asia Style“ (Putenhof Wallner)	7,00
mit Fischfilet gebraten	7,80
mit gratiniertem Ziegenkäse	5,80
Schnitzel vom Strohschweinerücken Pommes Salatteller	16,80
Schweinefilet vom Strohschwein Rahmschwammerl Butterspätzle Salatteller	22,50