

Zum Start

Winterlicher Salat mit geräucherten
Entenbruststreifen, Mandarinenfilets und Walnüssen 9,00

Vorspeisen Tris

**Wildschweinterrine / Roastbeef /
Melone & Hirschschenken**
mit passenden Saucen, Salatstrauß, Baguette 10,50

Rote Rübensuppe mit Kren 4,50

Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz

mit seinen klassischen Beilagen ...
Röstkartoffel, Cremespinat,
Apfelkren und Schnittlauchsauce 18,90

Hirschrückensteak

auf Steinpilzobers, Mandelbroccoli und Schupfnudeln 26,80

Hirschragout

in Wacholdersaftl, Brezenknödel und Blaukraut 15,80

Fischvariation & Garnele auf Safransauce

Lachs / Zander / Saibling,
bunter Reis und Gemüse 19,50

vegetarisches Tris

Blattl mit Kraut / Spinatknödel mit brauner Butter &
Käse/**Preßknödel auf Krautsalat** 12,50

so ein Genuß ..

Moosbeernocken mit Kugel Vanilleeis 8,-

Aperitif

Prosecco Colli Trevigiana IGT Spago "pur" 4,00

Aperol Sprizz – „Hugo“ – 4,50

Campari Milano 4,50

Martini Royal 4,50

„**Preisel-Peter**“ Glaserl Veltliner vom Waldschütz
mit Wildpreiselbeersirup & Schuß Soda 4,20

Gösser Stiftsbräu dunkel .. das Kleine 3,--

Sattler-Menü

Kartoffelcremesuppe

mit Brotkrusteln

☺

Hühnerbrüstchen

mit Brezenfülle

auf Kräuterrisotto

☺

Vanilleeis mit Maronipüree &

Amarenakirschen

24,--

Hausmannskost

Kartoffelcremesuppe

mit Brotkrusteln

☺

Fleischpflanzerl

in Rahmsauce, Kartoffelpüree und Gemüse

12,50

Weinempfehlung

2017 Chardonnay, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 4,--

2017 Grüner Veltliner, A. Waldschütz, Fels am Wagram 1/8 Glas € 3,50

2017 Tetuna Rose; R. Goldenits 1/8 Glas € 4,--

2017 Zweigelt, Salzl, Illmitz 1/8 Glas € 3,30

2016 Syrah Reserve, J. Scheiblhofer, Andau 1/8 Glas € 5,00

Bitte schauen Sie in unsere Weinkarte