

HERBSTGENUSS

Aperitif

gebrannte Blutorange vom Parzmair

mit Fever-Tree Indian Tonic

8,50

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & *pramoleum* Kürbiskernöl

L, O

5,20

Hirsch-Carpaccio

mit Fenchel-Walnuss-Salat & Passionsfrucht-Marinade,
geröstetes Roggen-Dinkelbrot & Weißbrot

A, G, H, M

18,90

Hauptgerichte

Hirschragout

mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeer-Birne

A, C, G, L, O

23,90

Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade

mit Wild-Preiselbeersauce, Kroketten,
Kohlsprossen mit Maroni & Speck,

A, C, H, L, O

24,90





Rotes Linsen Dal

mit Soja-Joghurt, frischem Koriander & Fladenbrot

A, F, L, N

13,50

gegrilltes Lachsforellenfilet

auf rote Rüben-Risotto,

dazu Romanesco

D, G, L, O

21,90

Desserts

„süße Herbstvariation“

kleine Pofesen, Mohn-Powidl-Knödel, Zwetschkensorbet
& Schoko-Lebkuchen-Brownie mit Blutorangensauce

A, C, G, H

10,90

frischer Bauernkrapfen

mit Marillenmarmelade

A, C, G

6,90

Digestif

Innviertler Sturschädl Gin

2cl Sturschädl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic,
Zitrone, Rosmarin

8,50

