

# Herbstzeit!

## Vorspeisen

**Hopfengebeizte Lachsforelle** ..... 13,80  
kalt geräuchert / Gurken-Gin-Sorbet /  
Wacholder-Crème-Fraîche / Butters-toast

**Cremiges Eierschwammerlrisotto** .... 10,80  
sautierte Leber vom Freilandhendl /  
Pastinakenchip

## Suppe

**Crèmesuppe vom Hokkaido-Kürbis** .... 5,50  
Ravioli / Kernöl

Zum Wildschweinbraten  
empfiehlt der  
Biersommelier  
unser  
Pegasus



## Hauptspeisen

**Sous-vidé gegarte Entenbrust** ..... 22,40  
Brezenterrine / mariniertes Kürbis /  
Erdäpfelnocken / Preiselbeerjus

**Wildschweinbraten** ..... 18,60  
in Oktoberbier geschmort / Leinölerdäpfel /  
Rahmwirsing / Schupfnudeln

**Gegrillte Brust vom Wildmasthendl** ... 19,90  
vom Saxl, Schenkenfelden /  
gefüllt mit Steinpilzen / Kräuterrisotto /  
Tomaten-Zucchini-gemüse / Rosmarinjus

**Sämiges Kalbsrahmbeuscherl** ..... 14,40  
Semmelknödel / Wurzelgemüse / Kapern

**Kürbisgnocchi** ..... 11,90  
Schafskäse / Rucola / Kürbiskernpesto



## Dessert

**Zerlei vom Kürbis** ..... 8,60  
Brownie / Parfait / Hollerröster

**Hausgemachte Kuchen und Torten** .... 3,20  
von unserer Konditormeisterin /  
nach Tagesangebot