

HERBSTGENUSS

Aperitif

gebrannte Blutorange vom Parzmair

mit Fever-Tree Indian Tonic

8,90

Vorspeisen



Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & *pramoleum* Kürbiskernöl

L, O

5,40

geräucherte Entenbrust

mit Vogersalat, Orange, Walnüssen & Sauce Cumberland,
dazu Jour-Malzweckerl vom Haller Bäcker

A, H, M, O

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





**Nudelteigtascherl
mit Steinpilz-Kartoffel-Füllung**

auf Kürbisragout, mit gerösteten Kürbiskernen
& frittiertem Rucola

A, L, O
15,90

**gegrilltes Lachsforellenfilet
auf rote Rüben-Risotto,
dazu Romanesco & Salsa Verde**

D, G, L, O
22,90

Desserts

„süße Herbstvariation“

kleine Pofesen, Powidltascherl mit Mohnzucker, Zwetschkensorbet
& Schoko-Lebkuchen-Brownie mit Blutorangensauce

A, C, G, H
10,90

Digestif

Innviertler Sturschädl Gin

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

8,90

