



MENÜ

BIO – FREILANDENTE IN ZWEI GÄNGEN | EINHEITLICH FÜR ALLE
ab 09. November 2021

AMUSE BOUCHE

Wird auf den Tischen eingestellt.

VORSPEISE

Geräucherte Entenbrust auf Feldsalat
Himbeer – Balsamicodressing | Walnuss

SUPPE

Creamesuppe vom Muskatkürbis
Waldblütenhonig | geröstete Kürbiskerne | Steirisches Kernöl

ZWISCHENGANG

Ofenfrische Entenbrust
Holundersoße | geschmorter Spitzkohl | Selleriepüree

HAUPTSPEISE

Ofenfrische Entenkeule
Enten – Orangenjus | hausgemachtes Apfelrotkohl | Kartoffelkloß gefüllt mit Marone und Preiselbeer

DESSERT

Lauwarmes Schokoladensoufflée
Himbeermark

Preis pro Person € 49,00

- bestellbar im Voraus und ab 4 Personen -
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer