

## Hauptspeisen

### **Wildschweingulasch 12**

ein Wildschweingulasch gekocht nach alter Wiener Schule aus zarten Wildfleisch, ein Geschmackserlebnis, unsere Art Gulasch zu kochen in Verbindung mit diesem Wildgeschmack ohne Beilage wie Semmelknödel Salat oder Gebäck

### **Beuschel vom Wildschwein 14 eine gesuchte Spezialität**

Karotten, Zwiebel, Sellerie, Wacholderbeeren, Thymian, Rotwein Essig, Schlagobers, Senf, Zucker, Petersilie, Sardellen, Kapern werden verkocht mit Lunge, Herz, Niere und Zunge, angerichtet mit Gulaschsaft und mit Serviettenknödel ohne grünen Salat

### **Spaghetti Carbonara 14**

unsere Interpretation eines Süditalienischen Nationalgerichts mit Ei Speck Sahne und Grana eine feine sämige Sauce unter geriebenen Grana ohne grünen Salat

### **Schweinslungenbraten im Speckmantel mit färbigen Fettuccine an Steinpilzrahmsauce und Maronen 18**

mit einer Sauce aus dem Bratenrückstand den **Maronen** und den **Steinpilzen** , alles unter Petersilie serviert

### **Hühnerteile gebacken auf Erdäpfelvogerlsalat 14**

neue tolle Kartoffel zu einem Erdäpfelvogerlsalat mit Kernöl zubereitet daneben Hühnerteile **ausgelöst** gebacken aus Brustfilet Oberkeule und Unterkeule

### **Huhn Brustfilet 12 ohne Beilage** wie Reis Salat

im Ganzen von uns tranchiert und daher das Filet mit Haut herausgelöst, zubereitet in der Pfanne natur gebraten

### **Schweinsschnitzel gebacken 10** vom Schopf oder Karree mit Panade die plustert ohne Salat

**Schweine Cordon Bleu 15** geschnitten aus dem Schopf oder Karree mit Drautalerkäse und Bauernschinken reichlich gefüllt mit Panade die plustert ohne Salat