

# TAGESEMPFEHLUNGEN

**Kürbiscremesuppe Vegan** 6,90 €  
mit Kürbiskernöl und Croutons

**Wildschwein-Ragout** 20,90 €  
mit Rotkraut und Serviettenknödel

**Lachsfilet gebraten** 24,90 €  
auf Safran-Risotto, Rucola und Kürbis

**Es Herbstl´t vegan** 19,90 €  
Frühlingsrolle mit Süßkartoffel und Wirsing dazu rote Rübe,  
Maroni, Kürbispüree und Kohlsprossen

**Wild-Burger** 17,90 €  
Hausgemachter Burgerbun mit Wild-Paddy  
überbacken mit Raclette, Cocktailsauce und Coleslow

**Hausgemachte Zwetschkenknödel** 9,90 €  
auf Zwetschken-Ragout mit Schokobrösel und Vanilleeis

## GANSERL VON 8 BIS 13.NOVEMBER AUF VORBESTELLUNG

### Weinempfehlung

*Zweigelt Heideboden* 4,90 €  
*Grüner Vetliner Heideboden* 4,90 €

**Hausgemachte Eistee-Cocktail´s** 4,90 €  
*Exotik, Pfirsich, Zitrone, Kokos-Minze, Erdbeer, Rose, Ingwer-Lemon*

**Hausgemachte Durst-Löscher g´sund und gschmackig**  
*Hausgemachter-Ingwer-Hollersaft* 4,90 €  
*Hausgemachter-Ingwer-Zitronensaft* 4,90 €

# MENU

Menü von 11 bis 14:00

## MONTAG

Tomaten-Cremesuppe  
Tiroler Gröstel mit Krautsalat und Spiegelei

Tomaten-Cremesuppe  
Ebly- Schwammerl-Pfanne mit Rucola und Parmesan

## DIENSTAG

Mexikanischer Ofenkartoffel mit Hähnchen-Rinder-Bohnen Ragout und  
Tortilla Crunch  
Strudelmix mit Zwetschkenröster

Ofenkartoffel mit Tomaten-Mozzarella überbacken auf Cremespinat  
Strudelmix mit Zwetschkenröster

## MITTWOCH

Haferflocken-Suppe  
Paprika-Geschnetzeltetes vom Huhn mit Kräuter-Reis

Haferflocken-Suppe  
Kürbis-Linguine mit gebackenem Feta

## DONNERSTAG

Leber-Knödelsuppe  
Erdäpfel-Blunzen-Knödel auf Rahm-Linsen

Leberknödel-Suppe  
Gemüsestrudel mit Kartoffel und Schnittlauch-Sauerrahm

## FREITAG

Sellerie-Cremesuppe  
Fisch-Taco Fischfilet in der Kokospanade mit Guacamole, Ananas und  
kleiner Salat

Sellerie-Cremesuppe  
Gabackene Melanzani auf Tomaten-Linguine, Pesto und Parmesan

Menü's € 15 ,90