

Catch of the day

	€
Ikarimi Lachssteak auf der Haut gebraten an Zitronengras-Kokossauce mit gelben Thaicurry verfeinert auf Sesam-Rahmspinat und Kartoffel-Wasabimousline	22,-
Gebackener Erlengründer Karpfen frisch aus dem Basin mit buntem Salat und hausgemachtem Kartoffelsalat	100g/3,80
Pfefferkarpfen im tasmanischen Pfeffermantel mit zweierlei Dips und bunter Salatplatte	18,20

Gerichte aus der Pfanne, vom Grill und aus dem Backofen

Cordon Bleu vom heimischen Hirsch Mit Bergkäse und Speck gefüllt dazu Preiselbeeren und Krokette und bunter Salat	19,20
Wirsingwickerl vom Reh an Preiselbeer-Wacholdersauce mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und buntem Salat	18,00
Barberie Entenbrust à l'Orange an Cognac Peffersauce auf Balsamicolinsen-Kürbisgemüse, Mandelromanesco und Kartoffel-Mohnkrapfen	21,80
Kürbisrisotto mit Herbsttrompetenpilze, Schwarzwurzel, Rosenkohl und a bisserl frischen Burgunder Trüffel	13,50

Info Gänse: Durch einen enormen Preisanstieg der Futtermittel und den wenigen Gänsen auf dem Markt hat sich der Einkaufspreis für Gänse mehr als verdoppelt. Wir bitten daher um Verständnis, dass wir Gänsebrust (32,80€) und ¼ Gänse (33,50€) mit Klößen und Blaukraut nur gegen Vorbestellung (2 Tage vorher) anbieten können.

Der besondere Nachtisch

Nougat Affogato „Al Caffé“ Großes Nockerl Eis vom dunklem Nougat mit Cantuccini und einem Espresso	5,10
Nachtischteller „Distlerhof“ mit frischen Früchten, Eis und hausgemachten Desserts	10,50
Apfel trifft Zwetschge – Apfelkühle an Vanillesauce mit Zwetschgenknödel, Röster und hausgemachten Tonkabohneneis	11,50
Nougat Creme Brûlée mit Kakicarpaccio und Amarena-Kirscheis	11,00
Warmer Schokokuchen von der Valrhona Schokolade mit flüssigen Kern, Vanille-Mandarinenragout und hausgemachte Himbeersorbet	9,50
Hausgemachte Sorbets und Eis des Tages fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren hausgemachten Eissorten	Kugel/1,80