

Saisonale Empfehlung vom Küchenchef

Menü

Leberknödelsuppe mit kräftiger Rinderbrühe und Kräutern

Wirsingwickerl vom Reh an Preiselbeer-Wacholdersauce
mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln und buntem Salat

Desert Etagere „Distlerhof“

30,20 €

Spruch der Woche

„Zwischen zu früh und zu spät liegt immer nur ein Augenblick.“

Vorspeisen

€

½ Dutzend geröstetes Knoblauchbrot vom Dorfbäcker auf Marktsalat Beet 7,80

Knoblauchsländer Feldsalat mit glasierten Zwiebeln, gebratenen Speck und
Buttercroutons 9,10

„-Vitello- Tonnato fränkisch“
Vom zart gegaarten Duroc mit buntem Zupfsalat und a bisserl frischem Kren 12,00

Beef Tatar vom Rindsfilet „Saas Fee'er Art“ normal 16,90
Maldon Salz | Peperoni | Dijonsenfcreme | rosa Pfeffer | Landbrot groß 26,50

Crispy Calamari mit spicy Mayo
frischer Zitrone und gemischten Dorfbaguette 12,90

Bunter Herbstsalat an Johannisbeervinaigrette mit in Thymian - Honig gratinierten
Ziegenkäse und eingelegten Kürbis dazu frisches Baguette 12,80

Heute frisch aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 6,60