



Wild, Wald und Ente im Bräustüberl

Vom 11.10. bis 28.10.2018

UNSERE PREMIUMSÄFTE UND -SCHORLEN

Hochwertige Säfte aus erlesenstem, kontrolliertem und vollreifem Obst gepresst

Kirschsaft, Birnensaft oder Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Traditionsunternehmen „Van Nahmen“

Saft	0,4 l 5,20 €
Schorle	0,4 l 4,50 €

Marillennektar, 100% Marillensaft von „Wieser“ - dem Marillenspezialisten der Wachau, Dürnstein

Schorle	0,4 l 4,90 €
---------	----------------

Aperitif des Hauses

Marille-Bitter-SPRITZ mit Prosecco und Soda

	0,3 l 5,90 €
--	----------------

Der Küchenchef empfiehlt:

¼ Ente 13,90 €

½ Ente 18,90 €

serviert mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel

HAUPTSPEISEN

Zartes Hirschgulasch

mit Speck-Rosenkohl, gebratenen Serviettenknödeln und Portwein-Kirschen.....16,90 €

Marinierte Entenbrust,

knusprig gebraten, auf Grand-Marnier-Orangensauce, Broccoliröschen und Kartoffelrösti.....17,50 €

Rehrücken auf Wacholder-

Edelschokoladensauce

dazu Blaukrautstrudel, Macaire-Kartoffeln, Brezen-Soufflé und Sauerkirschen.....25,90 €

SUPPE UND VORSPEISE

Waldpilz-Suppe, mit Korbinian-Bockbier verfeinert, dazu Schwarzbrot-Croûtons.....4,50 €

Wachtelterrinen mit Feldsalat

dazu Walnüsse, Kürbis-Chutney, Preiselbeeren, und Walnuss-Dressing12,90 €

DESSERT

Blutorangen-Sauerrahm-Mousse

mit Zwetschgenkompott und Walnusseis.....7,50 €