

Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Monatskarte Januar/Februar 2018

Saisonelle Speisen aus heimischen Produkten von regionalen Lieferanten

Magendratzerl

Entenbrust geräuchert & Hirschedelschinken,
Feldsalat mit Orangen- Balsamicodressing und Pilzsalat 8,90 €

Delikate Schmankerl

Zarter Hirschkalbsbraten, in Wacholderrahmsöße geschmort,
Preiselbeeren, Waldchwammerl, Blaukraut und Butterspätzle 15,50 €

Duett vom heimischen Wild, Gamsgulasch & Rehkitzmedaillon
mit Schwammerl, Preiselbeeren, auf Rosenkohl- Kartoffelpüree 17,80 €

Lendensteak ca. 200 g vom Jungstier mit Parmesan- Kräuterkruste
buntes Gemüse und Kartoffelkrapferl 18,90 €

Vegetarische Gerichte

Gemüse- Lasagne auf Tomatensoße und Blattsalate 9,80 €

Dessert

Creme Bruleé mit Zwetschgenröster 5,50 €

Weinempfehlung

2015er Appassimento, Apulien,

Italien, Vollmundig, warm, würzigen mediterranen Kräuternoten
einen Korb voll reifer Früchte schmeichelt den Gaumen,

Flasche 0,75 l 23,00 € 1/8 l 3,80 €

Alle unsere Speisen können Spuren von A – N enthalten,
Allergiker wenden sich bitte an unser fachkundiges Servicepersonal!

