

Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Monatskarte September/Oktober 2017

Magendratzerl

Mousse vom Kürbis und geräucherte Entenbrustscheiben,
mit Feldsalatbündel, Kernöl, Weißbrot 8,90 €

Delikate Schmankerl

Zarter Hirschkalbsbraten, Wacholdersoße, Preiselbeeren,
hausgemachtes Blaukraut, hausgemachten Spätzle 15,50 €

Geschmortes Lammhaxerl in der eigenen Soße
mit Wurzelgemüse auf Steinpilzpolenta 14,90 €

Schweinefilet im Speckmantel vom Grill mit Pfifferlingen in
Kräuterrahm, Brezenknödel und gemischter Salatteller 16,50 €

Vegetarisches Gericht

Frische Pfifferlinge in Kräuterrahm mit Semmelknödel
mit gemischten Blattsalaten 14,80 €

Kürbislasagne aus Biokürbis mit Tomatenchutney
und Salatgarnitur 9,50 €

Dessert

Süße Grießnockerl mit Beerenragout
und Amaretto- Zimteis 5,90 €

Weinempfehlung

2015 er Bio- Wein Grüner Veltliner , 1/8 l 3,00 €, Fl. 17,80 €
Weingut Weiss, Gols, Burgenland

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

