

# *Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315*

## *Monatskarte Winter 2019*

*Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten*

### *Magendrätzerl*

#### **Winterlicher Vorspeiseteller**

Hirschschinken & geräucherte Entenbrustscheiben,  
marinierten Pilzsalat an Feldsalat mit Balamicodressing  
dazu Baguette 8,90 €

### *Delikate Schmankerl*

#### **Schweinefilet im Speckmantel gebraten**

auf heimischen Waldschwammerl, mit Brezenknödel 15,90 €

**Zarter Hirschkalbsbraten** in Wacholderrahmsoße, geschmort  
Preiselbeeren, Waldschwammerl, Blaukraut und Butterspätzle 15,50 €

**Lendensteak ca. 200 g vom Angus- Jungstier** mit Nuss- Kräuterkruste,  
buntes Marktgemüse und Kartoffelkräpferl 19,90 €

### *Vegetarische Gerichte*

**Steinpilzravioli in Kräuterahm**, mit Frühlingslauch und Parmesan 11,50 €

### *Dessert*

**Creme Bruleé** mit Zwetschgenröster 5,50 €

### *Weinempfehlung*

#### **2017er Appassimento, Apulien,**

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

Flasche 0,75 l 23,00 € 1/8 l 3,80 €

#### **2017er Grüner Veltliner Bio Weingut Weiss**

Gols Burgenland, trocken

Flasche 0,75 l 19,50 € 1/8 l 3,30 €

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

