

Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315

Monatskarte Nov/Dez 2018

Magendratzerl

Herbstlicher Vorrisspeisenteller

Hirschschinken und geräucherte Entenbrustscheiben
mariniertem Pilzsalat an Feldsalat mit Balsamicovinaigrette
dazu Baguette 8,90 €

Delikate Schmankerl

Zarter Hirschkalbsbraten geschmort in Wacholdersoße,
an Preiselbeeren, hausgemachtes Blaukraut und Brezenknödel 15,50 €

Jagdfrisches Hirschgulasch, mit Wurzelgemüse
Preiselbeeren, Semmelknödel und Feldsalat 14,80 €

Lendensteak ca. 200g vom Angusstier mit Kräuter- Tomatenkruste
Gartengemüse und Kartoffel- Kräuterkrapferl 19,90 €

Hirschroulade, die „Spezialität des Hauses“,
gefüllt mit Buchenholzschinken und Waldpilzen, Wildpfeffersoße
Rosenkohl und Kartoffel- Apfelpüree 17,80 €

Vegetarische Gerichte

Kürbislasagne vom Biokürbis mit Tomatenchutney
und Salatgarnitur 9,50 €

Waldschwammerl (vom heimischen Wald) in Kräuterrahm
mit Semmelknödel 9,80 €

Eine süße Versuchung zum Abschluss

Haselnussbusserl

Kugel Bauernhof Haselnußeis und Espresso im Glas,
mit einem Schuss Baileys, Schlagrahm und Hohlhippe 4,50 €

Crêpes Suzette in Orangen- Grand – Marniersoße
und Apfelstrudelparfait 6,50 €

Apfelkücherl von unseren Äpfeln aus dem Obstgarten,
im Zimtzuckermantel mit Bauernhof-Haselnusseis 5,90 €

Weinempfehlung

2016er Epicuro Appassimento Apulien, Rotwein Italien

Cuveé von Negroamaro & Primitivo

Vollmundig, warm mit würzigen mediterranen Kräuternoten 075 l 23,00 €
und einem Korb reifer Früchte 1/8 l 3,80 €