

*Gasthof Schwarz, Hohenwart seit 1315*  
**Monatskarte Okt/Nov/Dez 2018**

Magendratzerl

**Herbstlicher Vorphasenteller**

Hirschschinken und geräucherte Entenbrustscheiben  
gebratene Kürbisspalten mit Kernöl  
Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, dazu: Weißbrot 8,90 €

Delikate Schmankerl

**Wilder Gamsburger**, mit Johannis- Preiselbeer- Orangensoße  
und Blaukrautsalat, Pommes frites 12,50 €

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

**Jagdfrisches Rehedelragout**, vom eigenen Revier, mit Wurzelgemüse  
Preiselbeeren, Semmelknödel und Feldsalat 14,80 €

**Lendensteak ca. 200g vom Angusstier** mit Kräuter- Tomatenkruste  
Bohngemüse und Kartoffel Kräuterkräpferl 19,90 €

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 €

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

Weinempfehlung

**2016er Appassimento** Apulien, Rotwein Italien  
Vollmundig, warm mit würzigen mediterranen Kräuternoten  
und einem Korb reifer Früchte 075 | 23,00 €  
1/8 | 3,80 €

