

Monatskarte

Aus dem Suppentopf

Herbstliche Kürbisrahmsuppe mit Kürbiskernen und Kernöl 4,90 €

Magendratzerl

Rote Beete - Carpaccio mit Hirschschinken,
dazu Walnüsse, Feldsalat in Balsamicovinaigrette und Baguette 10,90 €

Saisonale Schmankerl

Rehrückenfilet aus der heimischen Jagd, rosa gebraten, Preiselbeeren
an Waldschwammerl in Kräuterrahm, Brokkoli und Schupfnudeln 25,90 €

Zartes Hirschedelgulasch aus Berchtesgaden mit Wurzelgemüse,
Preiselbeeren, Brezenknödel und knackigem Feldsalat 16,80 €

Schweinefilet vom Strohschwein, im Speckmantel gebraten,
mit heimischen Waldschwammerl in Kräuterrahm,
dazu Brokkoli und hausgemachte Kaspressknödel 19,40 €

Geröstete Blutwurst, hausgemacht, mit Majoran,
Sauerkraut und Bratkartoffeln 10,80 €

Vegetarisches

Tagliatelle in Kürbisrahmsauce
mit gebratenen Kürbisspalten, gerösteten Kernen und Parmesan 12,90 €

Ebbs für Danoch

Waldbeer-Parfait mit Zwetschgenpavesen im Zimtzuckermantel,
dazu etwas Sahne und frische Früchte 6,50 €

