

# Hohenwarter Schmankerl

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

## *Aperitif des Monats*

**Wilderer-Spritz** mit oder ohne Alkohol 6,90 €

**Penninger's Franz Joseph Spritz**  
Wildberry | Blutwurz | Zitronensaft | Orange | Eis 6,90 €

## *Vorspeise*

**Duett von Riesengarnele im Speckmantel und Räucherlachs**  
an Kartoffelrösti und Salatbouquet 14,90 €

## *Monatsschmankerl*

**Saltimbocca alla Romana**  
Kalbsrückenmedallion mit Rohschinken und Salbei gebraten  
auf Tomaten-Tagliarini, dazu ein gemischter Salat 23,50 €

**Duett vom Reh** aus der heimischen Jagd  
Rehbraten in Preiselbeersosse und Rehkitzmedaillon,  
dazu Waldpilze in Kräuterrahm, Schupfnudeln und Brokkoli 26,80 €

**Schweinefilet vom Strohschwein im Speckmantel gebraten,**  
mit heimischen Waldschwammerl in Kräuterrahm,  
dazu hausgemachte Butterspätzle 20,90 €

**Steinpilzravioli** in Schwammerl-Kräuterrahm  
mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Parmesan 16,80 €

## *Dessert*

**Parfaitvariation**  
Zweierlei Parfaits, hausgemacht, mit frischen Früchten  
und Fruchtsauce 6,80 €