

Hohenwarter Herbstkarte

Herbstlicher Aperitif

Beerenhugo mit Secco, Sodawasser, Erdbeerlimes,
Holunderblütensirup und Beeren 6,90 €

Magendrätzerl und Vorspeisen

Rote Beete-Apfelsalat mit Walnüssen, gratiniertem Ziegenkäse,
Blattsalatbouquet mit Balsamicodressing, dazu Baguette 13,90 €

Feine Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 6,20 €

Schmankerl

Schweinefiletmedallions vom Halsbacher Strohschwein
im Speckmantel, gebraten, angerichtet auf frischen Waldpilzen in
Kräuterrahm und dazu hausgemache Butterspätzle 23,50 €

Geröstete Blutwurst, aus der hauseigenen Metzgerei,
mit Zwiebeln und Majoran, an Sauerkraut und Bratkartoffeln 12,50 €

Jagdfrisches Rehragout aus heimischer Jagd,
mit Wurzelgemüse, Semmelknödel und Preiselbeeren 21,90 €

Steinpilzravioli in Kräuter-Waldschwammerlrahm
mit Frühlingslauch, Tomaten und Parmesan 17,80 €

Dessert

Hausgemachte warme Apfelkücherl vom eigenen Obstgarten
im Zimtzuckermantel, dazu cremiges Haselnusseis und Sahne 8,50 €