

# Hohenwarter Schmankerl

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

## Vorspeisen

**Duett von Riesengarnele am Spieß gebraten und Räucherlachs**  
an Kartoffelpflanzerl und Salatbouquet 15,80 €

## Unsere Schmankerl

**Duett vom Wild**  
Rehbraten und Medaillon von der Gams gebraten,  
auf Waldschwammerl, mit Kartoffelpflanzerl und Brokkoli 29,90 €

**\*Böflamot vom Mehringer Jungstier** in Burgundersoße,  
dazu Gemüsestreifen und Spätzle 19,90 €

**Schweinefiletmedaillons vom Strohschwein** im Speckmantel gebraten,  
mit heimischen Waldschwammerl in Kräuterrahm,  
dazu hausgemachte Butterspätzle 22,50 €

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

**Geröstete Blutwurst**, hausgemacht mit Majoran,  
Sauerkraut und Bratkartoffeln 12,50 €