

EMPFEHLUNGSKARTE/CHEF'S CHOICE:

<p>Entenleberterrinen mit Rotweingelee & Feige ^{ACGH} Terrine of duck liver with red wine jelly & fig</p>	9,00 €
<p>Wildconsommé mit Griesnockerl und Wurzelgemüse ^{ACGL} Consommé of venison with semolina dumplings & root vegetables</p>	6,00 €
<p>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation „Pausenbrot“</p>	
<p>Konfierte Gänsekeule <i>mit Süsskartoffelpüree & roter Rübe</i> ^{AGHO} Confit goose leg with mashed sweet potatoes & beet root</p>	17,00 €
<p>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation Original Stiegl Bock</p>	
<p>Gebratene Bauernente (1/2) <i>mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel</i> ^{ACGLO} Roast duck (1/2) with red cabbage & slice bread dumplings</p>	18,00 €
<p>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation Paracelsus Zwickl</p>	
<p>Stiegl-Bierfleisch (Schwein) <i>mit Stampfkartoffeln & Wurzelgemüse</i> ^{EFGLM} Stiegl beer stew (pork) with mashed potatoes & root vegetables</p>	13,00 €
<p>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation Stiegl Spezial</p>	
<p>Wildragout <i>mit Semmelknödel & Preiselbeeren</i> ^{ACGMO} Game stew with bread dumpling & cranberries</p>	15,00 €
<p>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation Duchesse De Bourgogne</p>	
<p>Maronimousse mit Schokolade & Apfel ^{ACEGH} Mousse of sweet chestnut with chocolate & apple</p>	8,00 €
<p>Unsere Bierempfehlung/our beer recommendation „Männerschokolade“</p>	