

Lamm im Kau

Gans'-I-Schmaus

Ab Freitag 26. Oktober heißt es wieder „Gänse Marsch“!
Bayrische Weidegänse aus bäuerlicher Freilandhaltung
gefüllt mit Apfel, Zwiebel und Beifuß
im Ofen knusprig gebraten
dazu würziges Zwetschgenblaukraut
abgeschmälzte Kartoffelknödel und kräftige Gans'-I-Soße
bis einschließlich 1. Advent
(Speisekarte sh. Anhang)

Adventessen

ab 4. Dezember
5-Gang - Wahlmenü
(Speisekarte sh. Anhang)

Betriebsferien

vom 24. bis einschließlich 30. Dezember

Silvestermenü

Zum Jahresabschluß das beste aus dem vergangenen Jahr
in einem 6-Gang-Menü

Wirtshaus-Menü für diese Woche

mit Vorspeise oder Nachtisch €15
mit Vorspeise und Nachtisch €18

Dienstag, 6. November 2018

Rumpsteak vom Alm-Ochs'
mit Kräuterbutter, grünen Bohnen
und Kartoffelpüree

Mittwoch 7. November 2018

Kalbsrahmgulasch
mit frischen Champignons
und Dinkelspätzle

Donnerstag 8. November 2018

Stielkoteletts vom Spanferkel
an Augustiner Biersößle mit Kartoffelsalat

Freitag, 9. Oktober 2018

Verlorene Pfingstweider Bio-Eier
in Senfsoße auf Blattspinat
mit Schnittlauch-Nudeln

Samstag, 10. Oktober 2018

ofenfrischer
Schweinskrustenbraten
an dunkler Augustiner Biersoße
Kauer Faßsauerkraut und Semmelknödel

Sonntag, 11. November 2018

Gans'-I-Schmaus
Wir kochen für Sie a la carte

Änderungen vorbehalten

Lamm im Kau

Gans'l-Schmaus

vom 26. Oktober bis 2. Dezember 2018

Gänse-Kraftbrühe

mit Gänseleber-Spätzle und Schnittlauch

€ 6

Gans'l-Kremsüpple

mit Erbsle und Mägele

€ 7

Saures Gänseklein

in der dunklen Brenne mit Semmelknödel

€ 10

Geröstetes Gans'l-Leberle

auf Webers Hirschhornwegerich-Salat

mit karamelierten Birnenschnitz

€ 12

Frische niederbayrische Freilandgans

aus bäuerlicher Weidehaltung

vom Geflügelhof Lugeder in Neu-Erding

Gefüllt mit Äpfeln, Zwiebeln,

Weißbrotwürfel, Petersilie und Beifuß.

Im Ofen knusprig gebraten. Serviert mit kräftiger Gänsesoße
gedämpftem Ribisl-Blaukraut, glacierten Maroni,
Zwiebelfülle und abgeschmälzten Kartoffelknödeln

die halbe Gans für 2 Personen € 85

die ganze Gans für 4 Personen € 170

je weiteres Gedeck € 10

frische Flug-Ananas

mit Kirschwasser und hausgemachtem Eis

€ 8

»Gänsewein«

2015er Campaner Cabernet Sauvignon Riserva DOC

Selektion Schloß Kampen - Mitterdorf

13,5 % vol. Restsücker 2,5 g/l, Säure 5,0 g/l

in Bouteille-, Magnum- und Doppelmagnumflaschen abgefüllt
von der Kellerei Kaltern, Kalterer See/Südtirol

¼ l € 10

Lamm im Kau

Advents-Menü

Zum Aperó

alkoholfreier Traubensecco € 5
geeister Glühwein mit Rieslingsekt € 7

kleiner Küchengruß

Vorweg

Pfifferlings-Terrine

Feldsalat - Holunderschmand

danach servieren wir

Wildfang-Garnelen

Zitronengras - Glasnudeln - Koriander

Sie wählen aus fünf Hauptgängen

Barbarie-Entenbrüste

Balsamico-Linsen

Mandelrosenkohl - Kartoffel-Trüffelpürree

oder

Kalbsfilet

Morchelrahm - Leipziger Allerlei

Bubenspitze

oder

Hirsch-Medaillon

Rahmsteinpilze - Preiselbeersöße

Maronenpürree - Ribisl-Blaukraut

oder

Seezungenfilet

Safranoße

Blattspinat - Ravioli

oder

Kräuterseitling

Grünpargel-Risotto - geschmolzene Kirschtomaten

Parmesan-chips

und zum Nachtisch

Himbeerparfait - Baumkuchen

weißes Schokoladenmousse - Sabayon

€ 50

Das Menü servieren wir nur tischweise