

# Aktuelle Empfehlungen:

hausgemachte Gänseleberterrine mit Apfel-Chutney 11.90

Streifen vom selbstgeräucherten Welsfilet  
von Gut Dornau auf Waldorfsalat 9.00

\*\*\*\*\*

Kürbiscremesuppe mit Ingwer 4,20  
klare Ganslsuppe mit Ganslfleischstrudel 5.00

\*\*\*\*\*

cremige Salbeinudeln kl. 6,50 / gr. 12,50

gebratenes Lachsforellensfilet aus Trattenbach  
auf Sellerie-Erdäpfelpüree und Koriandersauce 19.50

Schnitte vom heimischen Rehschlögl in Hagebuttensauce  
mit Gemüse und Kroketten 22.50

!!!gebratenes Payerbacher Obstgarten-Gansl\*\* vom Krachlerhof  
mit Rotkraut u. Erdäpfelknödel 22.90 // kleinere Port. 16.50  
(\*je nach Verfügbarkeit\*)

Hirschgulasch in Paprikasauce mit Butternockerl 11,50

gebratene Kreuzberger Lammleber in Apfel-Pfeffersauce  
dazu Erdäpfelpüree 15.50

## Aktuelle Desserts:

Apfel-Mohntorte 4,00

Creemeschnitte 4,20

Apfelstrudel mit Vanilleeis 4,90

mürber Mascarpone-Heidelbeerkuchen 3.80

Birnen-Schokokuchen 3.80

warmer Maroniauflauf  
dazu Bratapfelmus 7.50

## VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit rotem Zwiebel und steir. Kürbiskernöl	7.30
Carpaccio vom <u>heimischen Rehfilet</u> mit Steinpilzöl dazu <u>Ruccolasalat</u>	11.50
<u>Kreuzberger Schafmozzarella</u> auf marinierten <u>Kürbisscheiben</u> mit Kernölpesto	8,80

## SUPPEN

<u>Frittaten-</u> oder <u>Lungenstrudel-Suppe</u>	3.00
<u>Knoblauchcremesuppe</u> im Brotlaib serviert	6.50

## FISCH und HAUSMANNSKOST

<u>Kreuzberg-Forelle</u> in Butter gebraten mit Petersilerdäpfeln	15.50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmem Krautsalat	9,50
<u>Kürbisrisotto</u> mit Parmesan serviert oder dazu <u>Saltimbocca</u> vom <u>Welsfilet</u> aus Gut Dornau kl. 14.50/gr. 19.80	8.50
mit Kreuzberger Lammfleisch gefüllte <u>Palatschinkenlasagne</u> dazu <u>Krensauce</u> kl. 7.50/ gr. 12.50	
veganes <u>Erdäpfelgulasch</u> mit geräuchertem Kürbis	9,50

## HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzberglamm</u> mit gemischtem Salat	16.00
<u>Rostbraten</u> im Rotwein-Zwiebelsaftl mit Braterdäpfel	16.50
<u>Schweinelendchen</u> in cremiger Camembert-Nusssauce mit hausgemachten Butternockerl	13.50
<u>Hühnerbrust</u> mit Äpfeln u. Nüssen gefüllt in Mostsauce dazu Rotkraut und Knödel	14.90
gebackenes <u>Hirschschnitzel</u> mit Erdäpfel-Vogerlsalat	16.50

## DESSERTS

<u>Topfenknödel</u> in Kürbiskernbrösel mit hausgemachtem Heidelbeerröster	6.60
gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	7.70
<u>hausgemachtes Bitterschokoladenparfait</u> dazu warme Weichseln	6.90
<u>Dessert-Variation</u>	12,50
gemischtes <u>Käsebrett</u>	7.50

Werter Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von den bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.