



Frischer geht's nicht!

**FRAGEN SIE
NACH UNSERER
TÄGLICHEN EMPFEHLUNG:**

**Unser Küchenchef
informiert Sie gerne!**

Alle unsere Spezialitäten werden täglich von früh bis spät stets frisch für Sie zubereitet.

Genießen von A bis Mmmhhhh!

Unser Angebot für Sie von Mo, 16.11. bis SA 21.11., ab 16:00 Uhr
Solange der Vorrat reicht

Rindssuppe 2,70
mit Frittaten oder Grießnockerl
[A. C. G. L.]

Hirschbraten 9,90
in Wacholderrahmsauce mit Apfelrotkraut,
Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren
[A. C. G. L. O.]

**Hausgemachter
Kürbisstrudel** 6,90
mit Hirten-Frischkäse, Birnen und Nüssen,
dazu Kräuterrahmdip
[A. C. G. H.] **vegetarisch**

Bunter Blattsalat 7,90
mit gebackenen Champignons und
Sauce Remoulade
[A. C. G. L. M.]

HAPPY HOUR

AB 16 UHR: VOLLER GENUSS. 1/2 PREIS.



Backendl nur 4,45
von der ausgelösten Maishendl-
keule mit hausgemachtem Erdäpfel-
Vogelersalat und Wildpreiselbeeren
[A. C. G. M.]

**Hühnergernetzeltes
„Förster Art“** nur 3,95
mit BIO Kräuterseitlingen,
Champignons und Butterreis
[A. G. O.]

Schweinsmedaillons nur 5,95
mit frischen Pilzen, Kohlsprossen
und Kroketten
[A. G.]

Milchrahmstrudel nur 3,15
mit Vanillesauce und
Preiselbeeren
[A. C. G.]

Gesamtes Salatbuffet nur 0,69
pro 100 g
statt 1,39

A. Glutenhaltiges Getreide, B. Krebstiere, C. Ei, D. Fisch, E. Erdnuss, F. Soja, G. Milch oder Laktose, H. Schalenfrüchte, L. Sellerie, M. Senf, N. Sesam, O. Sulfite, P. Lupinen, R. Weichtiere. Gemäß Allergeninformationsverordnung BGBl III 175/2015. Solange der Vorrat reicht.