



# Kulinarische HerbstZeit



<b>ENGER Pfand´l mit Medaillons vom Schwein &amp; Rind</b>	<b>23,90</b>
In einer feinen Rahmsauce, sautierten Champignons, hausgemachte Butterspätzle und Karottengemüse	
<b>ENGER Hirschbraten</b>	<b>18,90</b>
mit hausgemachten Spätzlen, Rotkraut und Preisbeeren	
<b>Rumpsteak vom Jungochsen</b> mit Bergkräuterbutter	<b>26,90</b>
Pommes frites, Gemüsebouquet und Pfeffersauce	
<b>Tagliatelle Tricolore an feiner Zitronensauce</b>	<b>14,90</b>
mit frischen Pilzen und Sommergemüse	
<b>Kürbis-Risotto</b> mit Gemüse und Zitronengras	<b>13,90</b>



## Ab 17:00h können Sie unsere **KLASSIKER** bestellen

<b>Beef Tatar 120g</b> mit Kaviar, Wachtelei und Toastbrot	<b>16,90</b>
<b>Chateaubriand „Renaissance“ für 2 Personen</b>	<b>59,90</b>
Ein zartes Filet vom Alm Rind ca. 480g, mit Pommes frites, Champignons, Dialog vom Gemüse, Früchtespieß, Sauce Béarnaise und Pfeffersauce	
<b>Jagdherrenplatte „König Leopold“ für 2 Personen</b>	<b>59,90</b>
Hirschfilet, Hirschsteak und Hirschbraten mit hausgemachten Spätzlen, Kroketten, Apfelrotkraut, Gemüse der Saison, würziger Wildsauce & Pilzsauce	
<b>Berglamm-Krone-Bergkräuterkruste</b>	<b>29,90</b>
serviert mit Pfannengemüse und Röstkartoffeln	
<b>„Salzburger Nockerl“ für 2 Personen</b>	<b>15,90</b>
eine Süße Verführung	
<b>köstliche Apfelkiach´l</b>	<b>10,90</b>
mit Preiselbeeren, Vanilleeis und Vanillecreme	

