

Herbstl 'n duads



Abisserl was Vorweg ...

Bayerisches Gedeck von Obatzda, Griebenschmalz, Kürbisfrischkäse mit kleinem Gebäck
und Breze 9,80€

Vogersalat mit Hausdressing, gerösteten Speck- und Brez'nwürferl mit gebratenen
Schwammerl 12,80€

Räucherlachs auf Reiberdatschi mit frischem Kren und Salatbouquet
13,80€

Aus dem Suppentopf

Kürbissüppchen mit leichter Curry-Ingwer-Note
6,00€

Kräftige Rind'ssuppen mit Kaspressknödel
6,00€

Unsere Salatecke

Kleiner, gemischter Salat mit Hausdressing
4,80€

Großer, gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen
14,80€

Großer, gemischter Salat mit gebratenen Pilzen
14,80€

Und jetzt zur Hauptsache ...

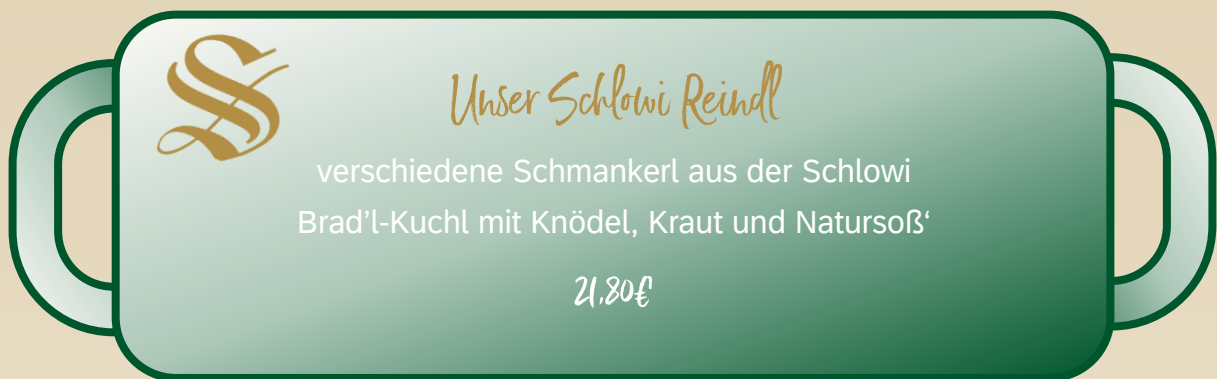
Original Tafelspitz auf Rahmwirsing mit Meerrettichsoße, Salzkartoffel und frischem Kren
18,80€

Rehbraten vom Schlegel aus heimischer Jagd mit Spätzle, Apfelblaukraut und zweierlei Soßen
22,80€

Münchener Schnitzel in Meerrettich-Senf-Panade mit Röstkartoffel
17,80€

Frische Bauernente „vom Lugeder“ (2800gr.) mit Reibeknödel, Apfelblaukraut und Preiselbeeren

1/4 18,80€ 1/2 28,80€



Die absoluten Klassiker gehen immer...

Bierkutscherteller, gebratene Schweinelendchen in Rahmschwammerl mit Spätzle
17,80€

Krustenbraten vom Wammerl mit Knödel, Kraut und hausgemachter Natursoß'
14,80€

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites
14,80€

Schlowi Cordon Bleu mit Pommes frites und Preiselbeeren
17,80€

Wiener Zwiebelrostbraten aus der Lende geschnitten mit Schmelzwiebel und Röstkartoffeln
24,80€

An der Angel ...

Frisches Saiblings-Filet aus heimischer Fischzucht Verbeek auf Meerrettichwirsing mit
Salzkartoffel und Pfannengemüse

22,80€

Zanderfilet auf Rahmblattspinat mit Krebsrisotto und Gemüse

23,80€

Unser großer Schlowi-Fischgrillteller mit Knoblauchbutter und Kräuterbaguette
(Fischauswahl je nach Tagesangebot)

32,80€

Und dran denken, immer freitags unser Fischangebot von der Auster bis zum Seeteufel

Veggi ...

Kürbisstrudel auf Gemüsebett mit Kürbissauce (vegan)

14,80€

Tiroler Käseknödel auf Rahmblattspinat (veggi)

13,80€

Waldschwammerl in Rahm mit Semmelknödel (veggi)

14,80€

Herbstl' in duads



Jetzt wird's Wild ...

Unser Schlowi Wildgoulasch mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Rosenkohl

17,80€

Wildschweinrücken in Mandelpanade mit Schupfnudeln und Gemüse

23,80€

Wildschweinrollbraten mit Spätzle, würziger Rahmsoße und Blaukraut

18,80€

Duett von Fasan und Wildente auf Waldschwammerlrisotto und Pastinaken-Gemüse

25,80€

Großer Wilderer-Teller, feine Auswahl an Wildschmankerln
von unseren besten Stücken aus heimischer Jagd

34,80€

Unsere kleine Gourmet-Ecke ...

„Surf and Turf“ Rinderfilet mit Scampi auf Portweinweinglas und Kartoffelgratin

23,80€

Rehrücken, rosa gebraten auf Steinpilzragout mit Schupfnudeln und gebratenen Kräuterseitlingen

26,80€

Was Süßes hinterher ...

Hausgemachter Apple-Crumble mit Nusseis, fein garniert

8,50€

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis und Sahne

8,80€

Eis und heiße Waldbeeren mit Sahne (Vanille und Schoko)

8,50€

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (20 min. Wartezeit)

9,50€

Gemischtes Eis (3 Kugeln)

Sorten: Vanille, Schoko, Haselnuss, Walnuss, Jogurt-Himbeer

ohne Sahne 5,00€

mit Sahne 6,00€

Schlowi Winterdessert-Traum, Waldbeerpafait mit Mousse von Tonkabohne mit Zimt und Fruchtsorbet

10,80€