

„Hüttengaudi“

Wildrahmsuppe
mit Champignons und Sauerrahm 5,50€

„Hüttenbrühe“
kräftige Geflügelbrühe
mit Gänseravioli und Gemüseinlage 4,90€
* * *

Wildschweinbraten „Försterliesel“
mit Kräutersaitlingen und Preiselbeerapfel
dazu Rotkohl und Mandelkroketten 19,90€

„Salzburger“ Hochzeitschnitzel
mit Schinken, Champignons, Zwiebeln und Petersilie gefüllt
dazu Salatteller und Kräuterkartoffeln 15,20€

Pongauer Kasnocken
mit Röstzwiebeln und Salatteller 11,50€

Hirschkalbsbraten „Baden Baden“ in Wacholderrahm
mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne
Mandelbrokkoli und Kartoffelbaumkuchen 18,50€

„Grünkohl“
mit Bregenwurst, Kassler und Bauchfleisch
dazu Salzkartoffeln 13,90€

„Holzhackersteak“
Schweinesteak mit Speck und Emmentaler überbacken
dazu Krautsalat und Bratkartoffeln 14,90€



„Sachsenross Hütten-Menü“

„Hüttenbrühe“
* * *

„Schindelbraten“ (nur als Hauptgericht 18,90€)
mit Speck gespicktes Schweinefilet im Ganzen gebraten
in würziger Gorgonzolasoße, mit Gartengemüse und Spätzle
* * *

Warmes Schokoladen Törtchen (6,50€)
auf Beerenkompott mit Zimtparfait
27,90€

Dessert:
„Kaiserschmarrn“ 9,50€
mit Zwetschgen Röster
und Vanilleeis

„Mozartbecher“ 6,30€
Pistazieneis und Vanilleeis
mit Schlagobers,
Mozartkugel und Stroh Rum flambiert