

Pommers Schlosstaverne  
**Spezialitätenkarte**

Montag, 14. Oktober 2024 - Dienstag, 31. Dezember 2024

von 17.30 Uhr

---

**Herbstkarte / Vorspeisen**

---

<b>Beuschel vom Hirschkalb</b> mit Wurzel-Gemüse und Serviettenknödel	<b>€ 11.90</b>
<b>Veggie Herbstsalat</b> Blattsalat mit Schafskäse, roten Rüben, Honig-Nüssen, dazu eingelegter Kürbis	<b>€ 9.90</b>
<b>Geräuchertes Saiblingsfilet auf Kartoffel-Blattsalat</b> mit Krenobers und Brot	<b>€ 14.90</b>
<b>Mediterrane Fischsuppe</b> mit Tomaten, Gemüse, Vermouth, Garnelen, Muscheln und Fischfilets, dazu Safran-Aioli und getoastetes Brot	<b>€ 14.90</b>

**Herbstkarte / Hauptgerichte**

---

<b>Hirsch-Ragout vom Mühlviertler-Hirsch</b> (mager aus Schulter und Schlögel) mit Knödel, Maroni, Rotkraut und Preiselbeeren	<b>€ 21.90</b>
<b>Brust und Keule von der Ente</b> mit Knödel, Kartoffelgebäck, Rotkraut und Orangen-Cognac-Jus	<b>€ 24.90</b>
<b>Gefüllte Pasta mit Ricotta und Trüffel</b> auf Kürbiscrème, Parmesan und Ruccola	<b>€ 17.90</b>
<b>Wilde Lasagne (Reh und Hirsch)</b> mit Kürbis, Tomaten-Rosmarin-Sugo und Mozzarella überbacken	<b>€ 15.90</b>
<b>Schwammerl à la crème</b> mit Knödel und Kartoffeln	<b>€ 18.90</b>
<b>Hirschrücken medium gebraten, ca.180 Gramm</b> mit Kartoffelgratin, Kohlsprossen und Pilzrahmsauce	<b>€ 28.90</b>

---

<b>Saltimbocca von der Fasanenbrust</b>	<b>€ 23.90</b>
im Prosciutto-Mantel auf Kürbis-Risotto und Calvados-Schaum	
<b>Kürbisrisotto</b>	<b>€ 17.90</b>
mit gegrilltem Gemüse und Parmesan	
<b>Gebratenes Forellen- und Zanderfilet</b>	<b>€ 24.90</b>
mit Kürbis-Risotto, Garnele, Schmortomaten, Zuckerschoten und Riesling-Schaum	
<b>Saibling im Ganzen gebraten</b>	<b>€ 26.90</b>
mit Petersilienkartoffeln und Zitronen-Kapern-Butter	