

Pommers Schlosstaverne
Spezialitätenkarte

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

von 17.30 Uhr

Herbstkarte / Vorspeisen

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

Herbstkarte / Hauptgerichte

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

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