

Herzlich willkommen
in
Grötzingers Bauernschänke zu
„Wildgerichte und mehr“

Freitag, 11. – Sonntag, 13. November und
Freitag, 18. – Sonntag, 20. November 2022

Unsere Küche ist durchgehend von 11.30 bis 20.00 Uhr für Sie geöffnet

Suppe

Feine Pastinakensuppe mit einem Hauch von
Trüffelöl f) i)
6,00 €

Vorspeisen

Scheiben von der geräucherten Entenbrust mit
Meerrettichcreme und Quittenchutney, Ackersalat
und Brot a) c) f) i) 2) 4)
8,00 €

Salatteller mit Joghurdip h) 4) f)
4,50 €

Hauptspeisen



Feines Steinpilzrisotto mit buntem Salat h) i) 4)
17,50 €



Paniertes Schnitzel, überbacken mit Speck,
Zwiebeln, Käse und Champignons mit Spätzle und
buntem Salat a) 1) b) f) h) i) 4)
17,50 €

Zander-Lachs-Maultaschen mit Paprikaschaum
und Blattspinat, buntem Salat a) 1) b) f) h) i) 4)
18,50 €

Wildgerichte

Rehbraten mit Spätzle und Kartoffelkloß im
Haselnussmantel, Preiselbeerbirne und buntem
Salat a) b) f) h) i) 4)

25,00 €

Kurzgebratene Hirschrücken-Medaillons in
Wacholdersoße mit Sauerkirschen, Rosenkohl,
sowie Spätzle und Weckknödelscheibe a) b) f) i)

24,00 €

Wildgulasch mit Champignons, Preiselbeeren,
Spätzle, Kroketten und buntem Salat a) b) f) h) i) 4)

19,00 €

Allergene: a) Glutenthaltige Getreide: a1) Weizen, a2) Dinkel, b) Eier, c) Fisch,
d) Sojabohnen, e) Schalenfrüchte: e1) Haselnüsse, e2) Walnüsse, e3) Mandeln,
f) Milch, g) Sellerie, h) Senf, i) Schwefeldioxid und Sulfite, k) Sesam,
Zusatzstoffe: 1) Geschmacksverstärker, 2) Nitritpökelsalz 3) Süßungsmittel, 4)
Farbstoffe, 5) Koffeinhaltig, 6) Antioxidationsmittel

Gerichte für Kinder (bis 10 Jahre)

Kinderschnitzel mit Spätzle und Kartoffelsalat a1) b) f) i)

⁴⁾
7,50 €

Spätzle mit Soße a1) b) f)

4,00 €

Desserts

Apfelcrumble mit Haselnusseis a1) b) f) e1)

6,20 €

Kaffee-Pannacotta mit Schokoladenschaum und
Heidelbeergrütze a) e) f) i)

6,80 €

Vanilleeis, Schokoladeneis, Kürbiseiscreme oder
verschiedene Sorbets (solange Vorrat reicht) b) f)

je Kugel 1,80 €

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer