



KELLERWALDSCHÄNKE  
LUNZ

## Gaumenfreuden

– für Sie ist alles hausgemacht –

### vorspeisen

<b>Zwetschgenbames</b> Pflücksalat • Birnen-Chutney • Hausbrot	7,60 €
<b>Kürbis, süß-sauer eingelegt</b> Pflücksalat • Sauerrahm Dip • Meersalz-Brot	5,70 €
<b>Rehkraftbrühe</b> Grießnockerl • Hausbrot	4,60 €
<b>Maronensuppe</b> Wildpreiselbeeren • Hausbrot	4,70 €

### hauptgang

<b>Rinderrückenmedallions, rosa gebraten</b> Rotweinjus • Pastinakenpüree • Macairekartoffeln	18,90 €
<b>Dorade, gebraten</b> Pernotschaum • Petersilienwurzelpüree • Pariser Kartoffeln	17,80 €
<b>Rehrücken, rosa gegart</b> Wacholderjus • Speckrosenkohl • Semmelplätzchen	19,90 €
<b>Gegrillte Maispoulardenbrust</b> Balsamicojus • Oreganopolenta • gebackene Schwarzwurzel	17,30 €
<b>Gebratenes Schweinefilet</b> Ratatouille • Thymian-Kartoffeln	16,90 €
<b>Ziegenfrischkäse Ravioli</b> Tomatisiertes Gemüse • Tomatenschaum • Pflücksalat	14,80 €

### dessert

<b>Dunkles Schokoladensouffle</b> Glasiertes Beerenragout • Bourbon-Vanilleeis	6,20 €
<b>Zwetschgen-Gewürz-Kompott</b> Bourbon-Vanilleeis • Gebackener Strudelteig	4,50 €



KELLERWALDSCHÄNKE  
LUNZ

## Gaumenfreuden

– für Sie ist alles hausgemacht –

### zusätzlich Sonntag

**Kalbtafelspitz** 14,90 €  
Meerrettichgemüse • Preiselbeeren • Kartoffelklöße

**Rindsroulade** 12,90 €  
Hausgemachtem Blaukraut • Kartoffelklöße

### dessert

**Dunkles Schokoladensouffle** 6,20 €  
Glasiertes Beerenragout • Bourbon-Vanilleeis

**Zwetschgen-Gewürz-Kompott** 4,50 €  
Bourbon-Vanilleeis • Gebackener Strudelteig