

Waldpilz-Consommé | Kalbsbries

€ 8,00

Wan Tan Teigtascherl | Wilderer Art | Austernpilze

€ 13,00



Hirschragout | Serviettenknödel | Rotkraut | Wildpreiselbeeren

€ 24,00

Wildschwein-Gulasch | Datteln | Spinatspätzle

€ 22,00

Rehbraten | Wacholderbeeren-Glace | Rotkraut | Mandelbällchen

€ 26,00

Hirschrücken | Thymian-Minze-Glace | Erdäpfel-Maroni-Püree

€ 34,00

Gams-Tafelspitz | Wasabi-Creme | Jungspinat | Erdäpfel

€ 28,00



Waldbeeren Panna Cotta

€ 8,00

Walnuss-Tartare

€ 5,00

Topfen-Schwarzbeerstrudel

€ 7,00





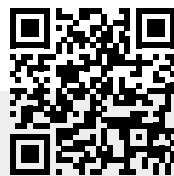
29. - 31. OKTOBER 2021

BIO-GANSLTAGE #thedaysofgoose

Freut Euch auf eine ganz besondere herbstliche Spezialität:
Wir verwöhnen Euch mit köstlichen Gerichten rund um die Martinigans.

Freitag und Samstag ab 17.00 Uhr sowie Sonntag ab 11.00 Uhr
Wir bitten um **telefonische Reservierung** unter +43 664 520 04 30!

Friday Special | Weinverkostung mit Walter Glatzer - Weinbauregion Carnuntum
Hier geht's zur Spezialitätenkarte **im #AinkehrStyle!**



ALMWIRTSHAUS AINKEHR

Katschberghöhe 40 | 9863 Katschberghöhe

+43 664 520 04 30

almwirthaus@ainkehr-katschberg.at

www.ainkehr-katschberg.at

alpine
momente

BY GERFRIED UND NINA