

FEINE WILDGERICHTE



VORSPEISEN

Carpaccio vom rosa gebratenen Hirsch mit Maronitartar

darüber ein Rucolapesto und Granatapfelkernen

dazu getoastetes Steinpilzbrot (A,G,H,O)

€ 14,90

Knackige Salatbowl

€ 12,80

an einer Orangenmarinade darüber Walnüsse

und gebackene Rotkrautstangerl (A,H,M) VEGAN

Gebackene Hirschpraline mit Backpflaumenkern

€ 13,90

in einem Zucchinibett, nappiert mit Preiselbeersauce (A,C,G,H,O)

SUPPEN

Wildcremesuppe mit Hirschwürfel und Rotkrautflädle (A,C,G,O)

€ 5,90

HAUPTSPEISEN

Hirschgeschnetzeltes

€ 25,90

Geschnetzeltes vom Hirsch mit Maroni dazu Specksprossenkohl

und Kürbiskernkroketten (A,C,G,H,O)

Glasierter Wildschweinbraten

€ 26,60

Wildschweinbraten mit einer Kräuterseitling-Rohschinkenfülle

an Granatapfelsauce, dazu Mandelbroccoli und Schupfnudeln (A,C,G,H,O)

Geschmorte Hirschroulade

€ 28,90

mit zweierlei Karotten gefüllte Hirschroulade serviert mit Rotkraut

und Eierspätzle an Wildsauce (A,C,G,O)

VEGETARISCH:

Gratin von Haselnussgnocchis

€ 16,90

Mit Parmesan überbackenes Gratin von Haselnuss-Kartoffelgnocchis

mit Kürbis, Mangold und Kräutern (A,C,G,H) OVO LACTO

Veganer Wrap

€ 15,20

mit Kürbis und Edelpilzen gefüllter Wrap an einer Sahnesauce,

bestreut mit Junglauch (A) VEGAN

DESSERT

Feine Mohnschupfnudeln

€ 6,90

Feine Mohnschupfnudeln mit hausgemachten Zwetschkenröster (A,C,G,O)