

# FEINE WILDGERICHTE



## VORSPEISEN

- Knackige Salatbowl mit Edelpilzsalat,** € 12,90  
vollendet mit Hirschrohschinken, an einer Apfelmarmade (M,O)
- Gebackenes Polentapastetchen** € 14,90  
gefüllt mit Preiselbeer- Hirschragout, darüber Kürbisstroh und Kresse (A,C,G,O)
- Carpaccio vom rosa gebratenen Wildschwein** € 15,60  
an Cherrytomaten-Baby Leafsalat, an Heidelbeerdressing,  
bestreut mit Parmesanspänen (G,M,O)

## SUPPEN

- Maronicremesuppe** mit gerösteten Speckstreifen (G,H,O) € 5,90
- Braune Wildsuppe** mit Gemüsestreifen und Hirschbrätspätzle (A,C,G,O) € 5,90

## HAUPTSPEISEN

- Rosa gebratene Streifen vom Hirsch in eigener Sauce** € 24,90  
dazu Apfelrotkraut und Sprossenkohlknödel (A,C,G,O)
- Gegrillte Medaillons vom Wildschwein** € 26,60  
auf Pastinaken-Kartoffelbraten, garniert mit Broccoli und Maroni  
vollendet mit Preiselbeer-Topping und Wildrahmsauce (A,C,G,O)
- Geschmorte Hirschroulade** € 27,90  
mit Backpflaumen-Hirschschinkenfülle, auf Rahmwirsingbett  
an Wacholdersauce mit Eierspätzle (A,C,G,O)
- Saltimbocca vom Wildschweinerücken** € 23,20  
auf einem sämigen Pilzrisotto, an Marsalasauce (G,O)

## VEGETARISCH:

- Gebratene Topinambur-Laibchen** € 16,20  
auf Zucchini spaghetti in Rahmsauce, darüber eigene Chips und  
getrocknete Tomate (A) VEGAN
- Gebackene Strudelstangerl mit Kartoffel-Wirsingfülle** € 15,90  
auf Paprikaragout, vollendet mit Preiselbeerpesto (A,C,G,H) OVO LACTO

## DESSERT

- Auflauf von Bratapfel und Zimtschnecke** € 7,90  
garniert mit Karamelleis (A,C,G,H,O)
- Lebkuchensoufflé** € 6,90  
mit flüssigem Kern, serviert mit Preiselbeer- Sorbet und Walnuss-Crunch (A,C,G,H,O)