

Herbstzeit ist Wildbretzeit

Wir empfehlen unsere Schmankerl aus heimischen Revieren

Köstliche Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Brotkrusteln	4,90 €
Hausgebeiztes Hirschcarpaccio auf herbstlichen Blattsalaten, mit Preiselbeer-Haselnusspesto und Baguette	12,80 €

Wildspezialitäten des Hauses:

Geschmorte Wildhasenkeule in Wacholdersoße mit Preiselbeeren, Speckrosenkohl und hausgemachten Eierspätzle	16,60 €
Hirschkalbsbraten an Wildsoße mit Rahmschwammerl, herbstlichem Gemüsebukett und Haselnusspätzle	16,80 €
Hubertuspfund'l Feinstes vom Wild (Wildhase, Reh und Hirsch) mit Speckrosenkohl und gebackenen Zapfenkroketten	17,80 €
Geschmorte Rehkeule an Wildsoße, mit hausgemachten Eierspätzle und Apfelblaukraut	17,80 €
Wild-Edelgulasch von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, gebratenem Speck und Semmelknödel	16,40 €

Kurzgebratenes vom Grill für Feinschmecker:

Zarter Rehrücken im Speckmantel mit Preiselbeeren, Buttergemüse und gebackenen Zapfenkroketten	24,80 €
Gebackenes Hirschschnitzel im Walnussmantel mit Wildpreiselbeeren und gemischtem Kartoffel - Gurkensalat	14,80 €

Verführerische Süßigkeit:

Kürbissorbet auf Rosmarin - Zwetgenröster	5,40 €
---	--------