

Wildspezialitäten aus heimischem Revier

Weinempfehlung:

Weiß

2022er Grüner Veltliner - Federspiel
Weingut Domäne Wachau
Wachau - Österreich

0,2L 7,20 €
0,75L 27,00 €

Rot

2020er Ronchedone
Weingut Cá die Frati
Lombardei - Italien

0,2L 8,80 €
0,75L 33,00 €

Vorspeise

Hirschcarpaccio

Zupfsalat | Haselnusspesto | Champignons |
Baguette
13 €

Suppe

Kürbiscremesuppe | Kernöl

7 €

von unserem Küchen- und Metzgermeister Otto Geier nach eigener Rezeptur kreiert und selbst hergestellt

Wildbratwürste aus heimischem Revier 4 Stück

Wachholdersoße | Blaukraut | Kartoffelpüree
18 €

Geschmorte Wildhasenkeule

Wachholdersoße | Preiselbeeren | Speckrosenkohl |
Semmelknödel
19 €

Hirschkalbsbraten

Wildsoße | Rahmschwammerl | Speckrosenkohl |
Haselnusspätzle
21 €

Geschmorte Rehkeule

Wildsoße | Apfelblaukraut | Eierspätzle
24 €

Wild-Edelgulasch

Reh und Hirsch | Preiselbeeren | gebratener Speck
| Semmelknödel
19 €

Hubertuspfund'1

Wildhase, Reh und Hirsch | Speckrosenkohl |
Kroketten
25 €

Dessert

„Beerenstark Parfait“ | Waldbeeren

8 €