

## 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 €