

## Wildspezialitäten aus heimischem Revier

### Weinempfehlung:

#### Weiß

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

0,2L 7,40 €  
0,75L 26,00 €

#### Rosé

2023er Roseri Valentesi  
Weingut Cá Maiol  
Lombardei - Italien

0,2L 9,60 €  
0,75L 36,00 €

#### Rot

2021er Black Print  
Merlot, Syrah & Blaufränkisch  
trocken  
Weingut Markus Schneider - Pfalz

0,2L 9,40 €  
0,75L 34,00 €

### Vorspeise

#### Hirschcarpaccio

Zupfsalat | Haselnusspesto | Champignons |  
Baguette  
16.5 €

### Suppe

#### Kürbiscremesuppe | Kernöl

7.9 €

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

#### **Wildbratwürste aus heimischem Revier 4 Stück**

Wachholdersoße | Blaukraut | Kartoffelpüree  
19.8 €

#### Geschmorte Wildhasenkeule

Wachholdersoße | Preiselbeeren | Speckrosenkohl |  
Semmelknödel  
21.4 €

#### Hirschkalbsbraten

Wildsoße | Rahmschwammerl | Speckrosenkohl |  
Haselnusspätzle  
23.9 €

#### Geschmorte Rehkeule

Wildsoße | Apfelblaukraut | Eierspätzle  
27.9 €

#### Wild-Edelgulasch

Reh und Hirsch | Preiselbeeren | gebratener Speck  
| Semmelknödel  
21.4 €

#### Hubertuspfund'1

Wildhase, Reh und Hirsch | Speckrosenkohl |  
Kroketten  
28.9 €

### Dessert

„Beerenstark Parfait“ | Waldbeeren  
9.8 €