

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 €

Hubertuspfundl

Wildhase, Reh und Hirsch | Speckrosenkohl |
Kroketten
28.9 €

Dessert

„Beerenstark Parfait“ | Waldbeeren
9.8 €