

Wildwochen

im Oktober

Kürbiscremesuppe mit Schlagobershaube, karamelierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 3,90

Wildcremesuppe mit Croutons und Schlagobershaube € 4,50

„Dreierlei Knödel“ Grammel, Wildhaschee und Speckknödel auf marinierter Blattsalatvariation mit frischen Feigen € 9.90

Hirschbraten auf Hagebuttensauce mit gebackenen Polentaecken, Semmelknödel und Blaukraut € 12,90

„Surf Turf“ gegrilltes Rehrückenfilet, und Wildschweintrückenfilet Zanderfilet und Garnelen in der Kartoffelkruste auf Kartoffelrösti dazu servieren wir ein Kartoffel- -Gemüse-Dörrpflaumen-Trauben-Ruccolagröstel € 15,90

Wildragout mit Semmelknödel, Kroketten, Preiselbeerpfirsich und Blaukraut € 11.50

Rehrbraten mit Wurzelgemüsesauce, Serviettenknödel, Mandelbällchen, Rotweibirne und Blaukraut € 14.20

Rosa gebratenes Wildentenfilet im Speckmantel mit gegrillten Pilzen auf Zweigeltsauce mit Pistazien-Orangerisotto, Mandelbällchen und Blaukraut € 14,50

Wildschweinschnitzel nach „Wiener Art“ mit Kartoffelsalat mit Speckkrusteln € 10,90

„Wildererpfandl“ Gegrillter Wildschweintrücken, Rehrücken und Entenfilet im Speckmantel auf Schwammerlsauce mit Semmelknödel, Kroketten und Blaukraut € 16.90

Sachertorte € 3.00