

Wildkarte ab 17.00 Uhr

(Sonn- und Feiertags auch von 12.00 bis 14.00 h)



Vorspeisen:

Roastbeef vom Wild mit Parmesan, Pinienkernen und Honigpfeffer <small>(D/E/G/L)</small>	EUR 9,00
Hirschleberterrinen mit Preiselbeergelee und Honigpfefferlingen <small>(A/D/E/G/L)</small>	EUR 7,50

Suppen:

Klare Wildconsomé mit Hackfleischstrudel <small>(A/D/E/G/I/L)</small>	EUR 4,50
Kürbissuppe mit gerösteten Eierschwammerl unter der Sahnehaube <small>(D/E/G)</small>	EUR 4,50

Hauptgerichte:

Hirschkalbsschnitzel in der Kürbiskernpanade mit Walnusspolenta, Kürbiskraut und Preiselbeeren <small>(A/D/E/G/I/K)</small>	EUR 14,50
Wildgulasch mit Spätzle und Salat <small>(A/E/G/I/L)</small>	EUR 11,50
Wildschweinbraten mit Orangen-Wacholdersauce, Ofenkartoffeln und Rotkraut <small>(E/G/L)</small>	EUR 11,50
Steinpilzknödel mit brauner Butter, Bergkäse und Blattsalat <small>(A/D/E/G/I)</small>	EUR 9,80

Desserts:

Mousse au Chocolate mit Orangenkonfekt und Saucenspiegel <small>(A/D/G/I)</small>	EUR 6,50
Mit Maronenpüree gefüllter Windbeutel an Rotwein-Beerenragout <small>(A/D/G/I/K)</small>	EUR 5,80

A=Eier, B=Fisch, F = Sesamsamen, D=Milch, E=Sellerie, G=Schwefeldioxid und Sulphite, H=Erdnüsse,
I=Glutenhaltiges Getreide, K=Schalenfrüchte, L=Senf

Inklusivpreise