

Wild-Spezialitäten

Menü

Klare Wildconsumé
mit Rehbratstrudel

Hirschmedaillons
auf Wildsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelplätzchen

Hausgemachtes Wildpreiselbeermousse
auf Orangenspiegel

45,90€



Klare Wildconsumé 7,40€
mit Rehbratstrudel

Kartoffel-Schilchercremesuppe 8,50€
mit gerösteten Speckstreifen

Rehrücken-Carpaccio 19,80€
mit glacierten Maroni und Waldbeeren vinaigrette,
dazu Baguette

Herbst-Salatteller 24,90€
mit rosa gebratenen Rehmedaillons,
Walnusskernen und Apfelspalten, dazu Baguette

Frische Marktsalate 20,90€
mit Datteln im Speckmantel & gedünsteten Kürbiswürfeln
mit Cassisdressing angemacht, dazu Baguette

Fasanenbrust 28,90€
auf Waldbeerjus
mit Karotten-Kürbiskernplätzchen und Romanesco-Gemüse

Hirsch-Steinpilzragout 28,80€
*mit hausgemachten Brezen-Serviettenknödeln
und Preiselbeeren-Birne, dazu grüner Salat*

Hirschmedaillons 29,90€
*auf Wildsauce
mit glacierten Karotten und Kartoffelplätzchen*

Hirschrücken 37,90€
*auf Wildpreiselbeerjus
mit Kürbisstrudel und Bohnenbündchen im Speckmantel*

Wildschweinrücken 29,90€
*auf Wacholderjus
mit Maronen-Kartoffelpüree und Trüffel-Öl*

Wild-Pfanderl von Wildschwein und Hirschmedaillons 37,90€
*auf Steinpilzsauce
mit hausgemachten Speckserviettenknödeln,
dazu grüner Salat mit Waldbeerendressing angemacht*

Feldhasenkeule 26,90€
*in Rotwein-Gemüse geschmorrt
mit Rosenkohl und Wildkräuterspätzle*

Gebratene Forellenfilets 27,90€
auf Rote Rüben Risotto mit grünem Salat

Hausgemachtes Wildpreiselbeermousse 8,80€
auf Orangenspiegel

Hausgemachtes Parfait aus kandierten Kürbiskernen 9,80€
mit Schokosahne und frischen Früchten garniert

Unsere Weinempfehlung zu den Wild-Gerichten

2020er Spätburgunder
Naegle, Pfalz
*Aromen von reifen Beerenfrüchten,
Schokolade und Tabak
(in Barriques gelagert)*

0,2l 7,90€ 0,75l

2019er Der Aristokrat Cabernet Sauvignon
Eichenwald, Burgenland
*reife Cassisbeeren, Pflaume, Minze;
dezente Würze, feine Gerbstoffe geben Struktur*

0,2l 8,10€ 0,75l 28,00€

