

Wildbretzeit

Aperitif

- „Wilde Gams“ 6,20
Gin Tonic mit einem Hauch schwarzer Johannisbeere und Limette
- „Prosecco Mint“ 4,80
Prosecco mit hausgemachtem Minzesirup und Proseccoschaum

Vorspeisen

- Rehpastete und Rehleberparfait 9,50
mit Johannisbeer-Cumberland
und karamellisierten Salzmandeln
- Carpaccio vom Hirschkalb 10,80
mit gebratenen Steinpilzen,
und gehobeltem Parmesan
- Gebackten Steinpilz Piroggen 8,20
auf Erdäpfel- Endivien Salat, Kernöl und Petersilien Dip
- Als Vegetarische Hauptspeise 14,50

Suppen

- Kürbiscrème Suppe 4,70
mit geschlagenem Schafkäse und gerösteten Kürbiskernen
- Wildpüreesuppe mit Sellerieschaum 4,70

Weinempfehlung

Cabernet Sauvignon Jahrgang 15 Glas 1/8 4,20
Weingut Michlits-Stadlmann St. Andrä /Zicksee.
Vollreife Johannisbeere, mit angenehmer Würze, im Abgang weich

Cuvée Small Hill Red Jahrgang 18 Glas 1/8 4,30
WEINGUT LEO HILLINGER
Wunderbar weiche und geschmeidige Cuvée aus 50% Merlot, 25%
Pinot Noir und 25% St. Laurent. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren
und zartem Schokolade. Vollmundig und harmonisch.

Als Digestif empfehlen wir Zirben
oder Fichtenwipferl Schnaps 3,50

Wildbretzeit

Hauptspeisen

Rosa gebratene Filetscheiben vom Reh 22,80
mit Steinpilzen à la Creme und Schupfnudeln

Hirschkalbrücken Medaillons rosa gebraten 21,80
in Portwein- Schalotten Soße
mit Kürbis- Polenta Schnitte

Gamsschnitzel gebacken 18,80
mit pikanten Roten Rüben- Preiselbeer Dip
und Bierradi- Vogerlsalat

Unser traditioneller Hirsch nach "Art des Hauses" 14,20
Hirschragout in Wurzelrahmsoße
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Geschmorte Hirschkalbschulter im Natursafterl 16,80
mit Eierschwammerl- Einkorn Risotto
und glaciertem Kohl

Desserts

Geflammtes Walnuss- Karamell Parfait 5,90
mit Dörrzwetschken und Orangen

Maroni- Mohn Auflauf 6,50
mit eingelegten Brombeeren
und Vanille- Zirben Schaum

*Dass unser Wirtshaus schon seit vielen Jahren
dem Wildbret verbunden ist,
und dieses kulinarisch veredeln kann, können Sie,
in einer spannenden Familiengeschichte, nachlesen.*

18,- €

**Martinigansl und anderes Geflügel gibt's
vom 7. bis 27. November (Gansl bitte vorbestellen)**

