



Wildbretzeit



Wir sind in der glücklichen Lage unser gesamtes Wild
aus der umliegenden Umgebung zu beziehen

Aperitif

- „Wilde Zilli“ 5,20
Hauseigener Zirbenschknaps, Tonic Water
Limettensaft und Minze
- „Johannis Schampus“ 5,20
Prosecco mit Johannisbeerschaum

Vorspeisen

- Wildschweinsulz mit eingelegte Eierschwammerl 8,80
Kernöl und Ei
- Carpaccio vom Hirschkalbrücken 11,20
mit Trüffel Senfsauce, Wachtelspiegelei und Parmesan
- Reh Ravioli auf Kürbis Paprikacreme 10,80
und Salbei Butter

Suppen

- Wirdpüreesuppe
mit Steinpilz Croutons
- Kürbissuppe mit Ingwer, Curry, Kokosschaum 4,80
und gerösteten Nüssen

Weinempfehlung

- Cuvée St. Andreas 2015 Glas 1/8 4,20
Weingut Michlits-Stadlmann St. Andrä /Zicksee
Dunkler Beerenmix aus Kirsche, Pflaume und Maulbeere gewürzt mit
Kerbel, Thymian und Rosmarin. Reifes würziges Tannin und frische Säure
geben Lebendigkeit. Langer voller Abgang
- Merlot Reserve 2017 Glas 1/8 4,50
Weingut Scheiblhofer Andau
Vielschichtige Waldbeernoten mit schönem Säurespiel.
Samtige und runde, dennoch kräftige Tannine.
Schöner Schmelz und lang im Abgang,



Wildbretzeit



Hauptspeisen

Rosa gebratene Filetscheiben vom Reh in Calvados Pfeffersauce, Erdäpfel Selleriepüree und Röstzwiebel	23,80
Hirschkalbrücken Medaillons rosa gebraten im Natursafterl mit Morchel Rahm Nudeln	22,80
Gebackene Rehschnitzerl mit Erdäpfel Endiviensalat und Preiselbeeren	18,80
Unser traditioneller Hirsch nach "Art des Hauses" Hirschragout in Wurzelrahmsoupe mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	14,50
Saftig weicher Hirschkalbsbraten im Rahmsafterl mit Butterspätzle und Ofenkürbis	16,80

Vegetarisch

Kürbis Erdäpfelgulasch mit geschmortem Spitzpaprika und Knoblauch Creme Fraiche	12,80
---	-------

Desserts

Maroni Tiramisu mit Amaretto Zimt Zwetschken	5,80
„Beeriges Dessert“ Parfait und Auflauf von der Ruby Schokolade (Die Ruby Kakaobohne wurde vor ca. 10 Jahren von der Schokoladenmanufaktur Callebaut entdeckt, hat eine auffallend rosa Farbe und einen intensiv fruchtigen Geschmack)	6,80



***Martinigansl und andere Spezialitäten gibts
vom 6. bis 26. November (Gansl bitte vorbestellen)***