

Aus heimischer Jagd

Rosa gebratenes Rehnüsschen	€	27,80
auf einer Cassis-Preiselbeer Sauce mit feinen Nussnudeln und Brokkoli		
Gebratenes Filet vom Wildhasenrücken	€	25,80
auf Pflaumen-Zwiebel-Konfit mit Schupfnudeln und feinem Bohnengemüse		
Entrecote vom Wildschwein	€	26,40
in der Kräuterkruste an einer Thymiansauce mit einer Kartoffelroulade und Wirsinggemüse		
Hirsch Steak	€	28,90
an einer Waldbeeren-Sauce mit Kartoffel-Kürbisgratin und herbstlichem Gemüse		
Gebratenes Hirschschnitzel	€	21,90
an einer Orangen-Feigensauce mit frischen Pilzen, dazu servieren wir Polenta-Nockerl und Brokkoli		
Ragout vom heimischen Reh	€	21,90
mit sautierten Pilzen, hausgemachten Butterspätzle und Brokkoli		



Zu allen Wildgerichten servieren wir hausgemachtes Preiselbeer Kompott, Apfelrotkraut und glacierte Maroni

Unser Herbstmenü

Herbstgold

hausgemachter Apfel-Thymian-Sirup mit Prosecco und Soda
€ 5,40

Carpaccio vom Hirschrücken

fein mariniert mit frischen Parmesanflocken, Toast und Butter

Schwarzwurzelschaumsuppe

mit feinen Speckstreifen, Sahnehäubchen und Brotcroutons

Geschnetzeltes vom Rehnüsschen

mit frischen Pilzen, serviert mit feinen Nudeln, Rotkraut und Brokkoli

Hausgemachte Apfelkühle

an Zimtzucker mit hausgemachtem Zimteis und Vanillesauce

3-Gang € 32,90 (ohne Vorspeise)

4-Gang € 45,60