

Aus heimischer Jagd

Almwiesen Sprizz

hausgemachter Heublütensirup mit Prosecco und Soda € 6,10

Herbstliche Schmankerl Allerlei aus der Vorspeisenküche	€	15,90
Gebratenes Filet vom Wildhasenrücken auf Pflaumen-Zwiebel-Konfit mit Schupfnudeln	€	25,80
Hirschsteak an einer Waldbeer-Thymiansauce mit Kräuterpolenta	€	29,80
Gebratenes Hirschschnitzel an einer Orangen-Feigensauce und Riebelgrießschnitte	€	22,80
Rehrücken im Heublütenmantel an einer Cassissauce und Nussnüdele	€	37,80
Ragout vom heimischen Reh mit sautierten Pilzen, hausgemachten Butterspätzle und Brokkoli	€	22,40

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

Unser Herbstmenü

Carpaccio vom Hirschrücken
fein mariniert mit frischen Parmesanflocken und Toast
€ 14,60

Consomée vom Wild
mit Wildstrudel
€ 6,60

Entrecote vom Wildschwein
in der Kräuterkruste mit Kartoffel-Wirsingroulade
€ 26,40

Hausgemachte Apfelkühle
mit Vanillesauce und Zimteis
€ 8,90

3-Gang € 36,90 (ohne Vorspeise)
4-Gang € 48,50

