

Wildwochenkarte

VORSPEISE

WILDCREME-SUPPE

mit Haselnuss-Croûtons und Preiselbeersahne | 5,50

HAUPTGERICHTE

GEBACKENES HIRSCHSCHNITZEL

in Körnerpanade mit Preiselbeeren auf Salatbett | 24,50

HAUSGEMACHTE NUDELN MIT WILDRAGOUT

dazu Preiselbeeren und Parmesanflocken | 17,90

WILDTELLER FÜR 2 PERSONEN

Variationen von Reh, Hirsch und Wildschweinbraten, gegrillte Medaillons, Blaukraut, Waldpilze, Preiselbeeren und drei verschiedene Beilagen (Schupfnudeln, Kartoffelknödel und Kürbispüree) | 21,00 pro Person

IN ROTWEIN GESCHMORTER WILDBRATEN

mit Apfel-Blaukraut und Beilagen-Duett von Schupfnudeln und Kürbispüree
Wildschwein 19,50 | Reh 21,50 | Hirsch 22,50

VARIATION VON GEGRILLTEN WILDMEDAILLONS

mit Bärlauch-Mandeln gratiniert, dazu Speck-Rosenkohl und Kräuterkartoffeln | 26,50

NACHSPEISE

KASTANIEN-ORANGEN-PARFAÎT

mit Amarena-Kirschen | 6,90

3-GANG-WILDMENÜ

WILDCREME-SUPPE

mit Haselnuss-Croûtons und Preiselbeersahne

HIRSCHBRATEN

mit Apfel-Blaukraut und Beilagen-Duett von Schupfnudeln und Kürbispüree

KASTANIEN-ORANGEN-PARFAÎT

mit Amarena-Kirschen

pro Person | 31,00

TERMIN-VORSCHAU

WILDBUFFET | 22. OKTOBER 2023 | 11.30 BIS 14.00 UHR
Großes Wildbuffet mit Wildschwein-, Reh- und Hirschbraten, Wildsteaks und Wildpflanzlerl, dazu Beilagen wie Rosenkohl, Blaukraut, Wirsing, Spätzle, Knödel, Schupfnudeln, ...

pro Person | 39,00

inklusive Suppe und Dessert im Glas