

Wildwochenkarte

VORSPEISE

WILDCREME-SUPPE

mit Haselnuss-Croûtons und Preiselbeersahne | 7,20

HAUPTGERICHTE

GEBACKENES HIRSCHSCHNITZEL

in Körnerpanade mit Birnenchutney auf Salatbett | 28,50

HAUSGEMACHTE WILDPFLANZERL

mit Preiselbeeren und Kartoffelgratin | 18,50

WILDTELLER FÜR 2 PERSONEN

Variationen von Reh, Hirsch und Wildschweinbraten, gegrillte Medaillons, Blaukraut, Waldpilze, Preiselbeeren und drei verschiedene Beilagen (Kartoffelgratin, Kartoffelknödel und Kürbispüree) | 24,00 pro Person

IN ROTWEIN GESCHMORTER WILDBRATEN

mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelknödel
Wildschwein 21,00 | Reh 22,00 | Hirsch 23,00

VARIATION VON GEGRILLTEN WILDMEDAILLONS

mit Bärlauch-Mandeln gratiniert, dazu herbstliches Gemüse und Schupfnudeln | 29,00

NACHSPEISE

KASTANIEN-ORANGEN-PARFAÎT

mit Amarena-Kirschen | 7,50

3-GANG-WILDMENÜ

WILDCREME-SUPPE

mit Haselnuss-Croûtons und Preiselbeersahne

HIRSCHBRATEN

mit Apfel-Blaukraut und Kartoffelgratin

KASTANIEN-ORANGEN-PARFAÎT

mit Amarena-Kirschen

pro Person | 33,00

TERMIN-VORSCHAU

WILDBUFFET | 20. OKTOBER 2024 | 11.30 BIS 14.00 UHR
Großes Wildbuffet mit Wildschwein-, Reh- und Hirschbraten, Wildsteaks und Wildpflanzerl, dazu Beilagen wie Rosenkohl, Blaukraut, Wirsing, Spätzle, Knödel, Schupfnudeln, ...

pro Person | 44,00

inklusive Suppe und Dessert im Glas