

WILDE ZEITEN

samtsuppe vom hokaidokürbis

mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen
8,90

wildconsommé

mit hausgemachten Maultaschen
11,90

fasanenbrust

mit Foie Gras- Kern, im Baconmantel auf sautiertem
Saisongemüse, an Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise
27,90

gratinierter wildschweintrüben

mit Steinpilzbutter, auf Rahmwirsing und Semmelknödeln im
Thymianjus
24,50

geschmorte rehschulter

mit Waldpilzen, an Apfelrotkraut und hausgemachten
Haselnusspätzle
26,50

wildragout

an Kartoffelpüree, feinem Gemüse & Preiselbeeren
22,50

mousse au chocolat

mit Cassissorbet
7,90

Die gesamte Wildkarte gilt von Mittwoch bis Samstag
Sonn- & Feiertags von 11.30 bis 14.30 Uhr
gilt unserer Mittagskarte
Sonntags haben wir bis 16.00 Uhr geöffnet