

Wildwochen 2017

Suppen und Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Maronenkrapferl	5,50 €
Fasanenconsôme mit Pistaziennockerl	6,50 €
dreierlei Wildpasteten von Reh, Wildschwein und Fasan Sc. Cumberland und Baguette	12,50 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse und caramelisierten Trauben	9,80 €
Carpaccio vom Hirschrücken mit Himbeerdressing, gerösteten Pilzen und Feldsalat	12,90 €

Wild aus bayr. und österr. Jagd

geschmortes Rehshäufel mit Wildrahmsoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerln und Preiselbeeren	17,80 €
Steaks vom Hirschkalbsrücken auf Sauerkirschsoße mit Kartoffel-Selleriepüree, winterlichem Gemüse und beschwipsten Pflaumen	23,50 €
Hirschschnitzel mit frischen Schwammerln in Rahm, hausgemachten Spätzle, Broccoli und beschwipsten Pflaumen	17,50 €
Hirsch-Edelgulasch (aus der Keule) mit hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren	16,80 €
Hirschkalbsbraten mit Serviettenknödel, Rosenkohl und Preiselbeeren	17,50 €
gegrilltes Fasanenbrüsterl im Speckmantel mit Weinkraut, glasierten Trauben und Kartoffelpüree	18,90 €
Wildschweinkotelette auf Cassissoße mit sautierten Pilzen Kroketten und winterlichem Gemüse	17,80 €
Hubertusteller vom Hirsch, Wildschwein und Fasan mit Speckrosenkohl, Rotweinbirne und Kroketten	20,50 €
Papadelle mit feinem Hirschgeschnetzeltem und gerösteten Schwammerln	14,90 €

zu den Wildgerichten empfehlen wir Ihnen ausgesuchte Rotweine:

2016er	Blauer Zweigelt, Josef Schmid, Kremstal <i>dunkles Rubingranat, violette Reflexe</i>	0,2l 0,75l	6,20 € 21,00 €
2016er	Woodbridge Cabernet Sauvignon, Kalifornien <i>Robert Mondavi, kräftig</i>	0,2l 0,75l	5,90 € 21,00 €
2012er	Fabelhaft DOC Duoro, Portugal <i>tiefe Frucht, lebhaft Säure und reife Tannine.</i>	0,375l	14,90 €
2012er	Château Pey la Tour Reserve AC, Frankreich <i>Bordeaux Superiore</i>	0,375l	14,50 €
2014er	Château Pey la Tour Reserve AC, Frankreich <i>Bordeaux Superiore</i>	0,75l	26,50 €