

Wildwochen 2022

Suppen und Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne	6,50 €
dreierlei Wildpasteten von Reh, Wildschwein und Fasan Sc. Cumberland und Baguette	14,90 €
Feldsalat mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Trauben	12,50 €
Carpaccio vom Hirschrücken mit Himbeerdressing, gerösteten Pilzen und Feldsalat	15,50 €

Wild aus bayerischer und österreichischer Jagd

gegrilltes Fasanenbrüstchen mit Traubensoße, Kartoffel-Selleriepüree und herbstlichem Gemüse	21,80 €
geschmortes Rehschäufel mit Wacholderrahmsoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	23,50 €
Hirschschnitzel mit frischen Schwammerln in Rahm, hausgemachten Spätzle, Speckrosenkohl und beschwipsten Pflaumen	23,50 €
Hirsch-Edelgulasch (aus der Keule) mit hausgemachten Spätzle und Cranberry-Birnen-Kompott	23,50 €
Hirschkalbsbraten mit Brezen-Serviettenknödel, Blaukraut und gefüllter Rotweibirne	23,80 €
Wildschweinkotelette auf Cassissoße mit sautierten Pilzen, Kartoffeltalern und winterlichem Gemüse	22,90 €
Hubertusteller vom Hirsch, Wildschwein und Fasan mit Speckrosenkohl, Rotweibirne und Kartoffeltalern	24,80 €
rosa gegrilltes Hirschkalbskotelett auf Sauerkirschsoße mit Kartoffel-Selleriepüree, Mandel-Brokkoli und beschwipsten Pflaumen	27,90 €
Pappardelle mit geschnetzeltem Wildragout und gerösteten Kräutersaitlingen	19,80 €

zu den Wildgerichten empfehlen wir Ihnen ausgesuchte Rotweine:

2020er	Blauer Zweigelt, Josef Schmid, Kremstal <i>dunkles Rubingranat, violette Reflexe</i>	0,75l 0,2l	21,00 € 6,40 €
2018er	Cabernet Sauvignon, de Gras, Chile <i>fruchtig und elegant</i>	0,75l 0,2l	23,50 € 6,90 €
2019er	Blauer Zweigelt Umatham, Burgenland <i>Roter Qualitätswein</i>	0,75l 0,375l	29,50 € 15,50 €
2016er	Château Pey la Tour Reserve AC, Frankreich <i>Bordeaux Superiore</i>	0,75l 0,375l	28,50 € 16,50 €