

Wildwochen 2024

Suppen und Vorspeisen

Wildrahmsuppe mit Preiselbeersahne	6,80 €
dreierlei Wildpasteten (von Reh, Wildschwein und Fasan) mit Trauben, Sauce Cumberland und Baguette	16,90 €
bunter Blattsalat mit gebackenem Ziegenkäse , Honig und Trauben	14,50 €
Carpaccio vom Hirschrücken mit Himbeerdressing, gerösteten Pilzen und Rucola	19,80 €

Wild aus bayerischer und österreichischer Jagd

geschmortes Rehschäufel mit Wacholderrahmsauce, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	28,50 €
Hirschschnitzel mit frischen Schwammerln in Rahm, hausgemachten Spätzle, Speckrosenkohl und beschwipsten Pflaumen	27,50 €
Hirsch-Edelgulasch (aus der Keule) mit hausgemachten Spätzle und Cranberry-Birnen-Kompott	24,50 €
geschmorter Hirschschlegel mit Brezen-Serviettenknödel, Blaukraut und Rotweinbirne	29,50 €
Medaillons vom Wildschweinerücken auf Cassissauce mit sautierten Pilzen, Kartoffeltalern und winterlichem Gemüse	24,80 €
Hubertusteller vom Hirsch, Wildschwein und Fasan mit Speckrosenkohl, Rotweinbirne und Kartoffeltalern	26,50 €
zartes Hirschfilet in der Haselnusskruste rosa gebraten mit Wacholdersauce, Kartoffeltaler, Mandel-Broccoli und beschwipsten Pflaumen	34,50 €
Tagliatelle mit geschnetzeltem Hirschfilet und gerösteten Kräutersaitlingen	22,50 €

zu unseren Wildgerichten empfehlen wir Ihnen ausgesuchte Rotweine:

2022er	Blauer Zweigelt, Josef Schmid, Kremstal <i>dunkles Rubingranat, violette Reflexe</i>	0,75l 0,2l	22,50 € 6,90 €
2016er	Château Laurence «Petite Laurence», Bordeaux <i>Merlot, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe</i>	0,75l 0,2l	28,50 € 8,50 €
2020er	Blauer Zweigelt Umathum, Burgenland <i>roter Qualitätswein, am Gaumen herzhaft Würze</i>	0,75l 0,375l	29,50 € 18,00 €
2018er	Primitivo di Manduria Sessantanni, Apulien <i>gehaltvoll, komplex und dennoch sehr geschmeidig</i>	0,75l	52,00 €