

Unsere Wildspezialitäten

*Vorspeise: Rehleber-Cheesecake
mit Feigen-Marillen-Chutney
und Kürbiskernpesto
6,50*

*Klare Wildkraftbrühe
mit schottischem Wiskey
und Rosmarin-Grießnockerl
4,20*

*Geschmorte Hirschkeule
in Aronia-Wildsauce
mit Brioche-Serviettenknödel und Rotkraut
16,50*

*Medallions vom Reh und Hirschrücken
auf Ribisel-Wurzelgemüsesafterl
mit frittierten violetten Grießnockerl
und Preiselbeeren-Chilli-Chutney
20,50*



*Rosa gebratenes Filet vom Hasenrücken
im Speckmantel
auf Aronia-Zweigeltafterl
mit Pommes Williams und Rotkraut
14,10*

*Rehbraten
in herzhafter Wildsauce mit Speck und Champignons
serviert mit Serviettenknödel
Pfirsich und Preiselbeeren
15,60*

*Wildererpfandl mit Pilzen
von Reh, Hirsch und Wildschwein
gebratenen Speckscheiben und Spätzle
12,50*

*Feldhase
mit Erdäpfelknödel und Preiselbeeren
10,50*

*Wildschweinbraten
in Hagebutten-Wild-Sauce
mit Zwetschken-Serviettenknödel
14,50*

