



Spezialitäten der Saison

Vorspeisen

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Vitello tonnato vom Hirsch mit Kapern (CD) | 14,90 |
| Wildvorspeisenvariation fein garniert (ACDGLO) | 15,90 |
| Süß-saures Carpaccio vom Kürbis (Butternuß) mit Parmesan (A) | 12,90 |
| Fein gemischter Salatteller mit gebr. Rehfiletspitzen und Walnüssen (HLM) | 14,90 |



Suppen

| | |
|--------------------------------------------------------|------|
| Kürbiscremesuppe mit Croutons (AGL) | 6,50 |
| Wildentencremesuppe mit frischen Kräutern (AGL) | 6,50 |



Vegetarische Gerichte

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen, Parmesan und Kräuterpesto (AGLOR) | 14,90 |
| Gemüsecurry mit Reis (GL) | 14,90 |



Hauptspeisen

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Hirschroulade mit hausgemachte Gnocchi und Speckfisolen (ACGLMO) | 18,90 |
| Wildragout mit hausgemachten Serviettenknödel und Blaukraut (ACGLO) | 21,90 |
| Rehrücken rosa gebraten, mit Blaukrautspitz und Schupfnudeln in Rotwein-Schokoladensauce (ACGHLO) | 32,90 |
| Flugentenbrust rosa gebraten auf Pflaumen-Portweinsauce dazu Mandelbroccoli und Krokette (ACGLOH) | 24,90 |
| Faust-Wildteller (Reh, Hirsch...) fein garniert (ACGLNO) | 25,90 |
| Portion Blaukraut (O) | 5,50 |



Fische

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Zanderfilet am Rost gebraten, mit Kürbisrisotto und Kräuterpesto (ADGLMR) | 22,90 |
| Garnelen in Olivenöl gebraten, mit Butterreis (BG) | 24,90 |



Dessert (hausgemacht)

| | |
|---------------------------------------------------|------|
| Mohnparfait auf Heidelbeersauce (CG) | 9,50 |
| Powidltascherl mit Zwetschkenröster (ACGH) | 9,50 |
| Zwetschken-Sauerrahmeis (G) | 5,50 |