

WILD & KÜRBIS

Kürbiscremesuppe	5,50
Gebackenes Kürbisrisnockerl – Obershaube mit steirischem Kürbiskernöl	
Hirsch Carpaccio	14,90
Preiselbeercreme – Krenmayonnaise – Kresse – sautierte Waldschwammerl	
Wildschweinkronenracks - Sous Vide	25,90
Mit Rosmarin gebraten – Eierschwammerlgröstl – Speck-Kohlsprossen – Preiselbeeren	
Fasanbrust im Speckkleid	21,90
Zart rosa gebraten – Zucchini-Kürbisgröstl – Erdäpfel-Reibeplätzchen – Zweigelt- Wacholdersauce – Preiselbeeren	
3erlei vom Wild	29,90
Hirschmedaillons & Rehschnitzel & Wildschweinerückensteak in Pfefferkruste – Rotwein-Pfeffersauce – Erdäpfelpüree – Kürbis vom Grill – Preiselbeeren	
Tiroler Hirschschnitzel	27,50
Vom Rücken, in Apfel- Rotweinsauce – gebratener Speck – Erdäpfelknödel – Rotkraut – Preiselbeeren	
Kürbis Cordon Bleu vegetarisch	14,50
Umwickelter Kürbis mit Mozzarella und Schinken golden gebacken – Erdäpfel-Vogerlsalat – Sauce Tartare	
Rehragout	21,90
Flaumiges Serviettenknödel – Rotkraut - Preiselbeeren	
Gespickter Hirschrücken ca 200g	28,90
Kürbis-Schwammerlgröstl – Schupfnudeln in Thymianbutter – Rahmsauce – Preiselbeeren	
Kürbisrisotto mit Eierschwammerln vegetarisch	16,90
Vom Hokkaidokürbis – Parmesan – geröstete Kürbiskerne – Eisbergsalat mit Kernöl	
Getrüffelte Blunzenradln	15,50
Gebackene Blutwurst – warmer Speck-Krautsalat – Erdäpfelpuffer - Kren	

Weisses Schokomus mit Kernöl mariniert

Dazu kandierte Nüsse **6,90**

SÜSSER GENUSS