

# WILD & KÜRBIS

*Weinempfehlungen in unserer Weinkarte  
und in der Speisekarte!*

<b>Kürbiscremesuppe</b>	5,20
Gebackenes Kürbisrisnockerl – Obershaube mit steirischem Kürbiskernöl	
<b>Geschmortes Wildschwein</b> ca 250g	19,90
In Wurzelgemüsesauce – Butterspätzle – Kohlsprossen mit Speck - Preiselbeeren	
<b>Fasanbrust im Speckleid</b> ca 250g	19,90
Zart rosa gebraten – sautierte Pilze – gerösteter Kürbis – Kroketten – Zweigeltsauce - Preiselbeeren	
<b>Hirschrückenschnitzel</b> ca 200g	27,50
Schnitzel in Walnusspanade gebacken – Erdäpfel-Vogelersalat&Kernöl - Preiselbeeren	
<b>Kürbis Cordon Bleu</b> vegetarisch	13,50
Umwickelter Kürbis mit Mozzarella und Schinken golden gebacken – Erdäpfel-Vogelersalat – Sauce Tartare	
<b>Rehragout</b> ca 250g	21,50
Flaumiges Serviettenknödel – Rotkraut - Preiselbeeren	
<b>Gespickter Hirschrücken</b> ca 200g	28,90
Kürbis-Schwammerlgröstl – Schupfnudeln in Thymianbutter – Rahmsauce – Preiselbeeren	
<b>Kürbisrisotto mit Eierschwammerln</b> vegetarisch	15,90
Vom Hokkaidokürbis – Parmesan – geröstete Kürbiskerne – Eisbergsalat mit Kernöl	
<b>Blunzenradln</b>	14,50
Gebackene Blutwurst – warmer Speck-Krautsalat – Erdäpfelpuffer - Kren	

*Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.*

**Weisses Schokomus mit Kernöl mariniert**

**SÜSSER GENUSS**

6,50