

# WILD & KÜRBISWOCHEN

## APERITIF TIPP

„UHUDLER FRIZZANTE“ feinperliger, elegant-schlanker Schaumwein **4,60**

**Kürbiscremesuppe** <sup>1,3,5,10</sup> **4,60**  
Kräuternockerl, Kürbisjulienne & Kernöbershaube

**Zerlei von der Ente** <sup>1,6</sup> **18,60** **Kürbistatar** <sup>1,6,10</sup> **9,50**  
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust & Entenleberpraline gefüllt mit Feigenkonfitüre, hausgemachtes Focaccia  
mit Feta, Feigensenf & Trüffel-Erdäpfelchips, hausgemachtes Focaccia

**Gefüllte Fasanbrust im Speckmantel** <sup>1,3,5,9</sup> **19,10** **Rehrücken Sous Vide** <sup>1,3,9,10,12</sup> **28,80**  
Maroni-Pflaumenfülle, Kürbisspätzle mit Wurzelgemüse, Mango-Rotkraut  
Polenta-Preiselbeer Mille-Feuille, Belugalinsen, Specksauce, Brick Krokant

**Hirschrücken im Nussmantel** <sup>1,3,10,11</sup> **25,90** **Gefüllte Wildschweinschulter** <sup>1,3,5,9</sup> **19,50**  
sautierte Eierschwammerl, Birnen-Erdäpfelflan  
Speck-Jungzwiebel-Kürbis Fülle, Waldschwammlersauce, Kroketten, Herbstgemüsebouquet

**Hirschschnitzel Trilogie** <sup>1,5,6,10,11</sup> **25,80** **Spieß Waldgeheimnis** <sup>1,10,12</sup> **24,90**  
gebacken in Walnuss-, Mohn- & Kürbispanade, Mandel-Reisturm, Erdäpfel-Vogerlsalat  
gebratene Medaillons vom Hirschlungenbraten & Fasanbrust, Dörripflaumen-Rotweinspiegel, Rosmarin Erdäpfelpüree, Kohlsprossen, Speck

**Hasenlauf** <sup>1,5,9,10,12</sup> **15,90** **Kürbis Cordon bleu** <sup>1,3,5,6,10</sup> **11,50**  
gedünstete Hasenkeule, Wurzelgemüse Jus, Kräuternockerl, Honig glacierte Rotweibirne, Preiselbeeren  
im Mozzarella & Schinken Mantel gebacken, Erdäpfel-Vogerlsalat, Sauce Tartare

**Reh-Edelragout** <sup>1,5,10</sup> **22,90** **Kürbis Polenta Taler** <sup>1,10</sup> **9,90**  
Tiroler Knödel, Apfel-Rotkraut  
Pomodoro Chilli Bulgur, Limetten Joghurt

SÜSSER GENUSS

**Kernöl Tiramisu mit besoffenen Beeren** <sup>10,12</sup> **8,50**  
mit Vodka mariniertem Beerencocktail & gerösteten Kürbiskernen