

VORSPEISEN

CARPACCIO vom Hirschkalbsfilet mit Walnusspesto und schwarzen Nüssen	€ 13,50
Kleiner gemischter Salat	€ 2,70

SUPPEN

KÜRBISCREMESUPPE mit gerösteten Kürbiskernen	€ 3,50
ROTKRAUTCAPUCCINO mit Kastanien	€ 3,50
KLARE WILDCONSOMMÉ mit Topfenknockerl und Portwein	€ 3,50
KLARE RINDSUPPE mit Kräuterfrittaten	€ 2,50

WILDGERICHTE



HIRSCHSTEAK auf Pfeffersauce mit Krokette, Apfelrotkraut, und Preiselbeerbirne	€ 15,--
--	---------

REHMEDAILLONS GEGRILLT mit Champignonrahmsauce dazu gebratene Polenta und Broccoli	€ 15,--
DAMKALBBRATEN mit Gemüserahmsauce, Serviettenknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeerapfel	€ 13,50
KNUSPRIGES REBHUHN aus dem Ofen mit Steinpilzrisotto und Kohlgemüse	€ 18,--
ENTENBRUST rosa gebraten mit Orangen-Honigsauce dazu Apfelrotkraut und hausgemachte Kartoffelgnocchis	€ 14,50
FASCHIERTE LAIBCHEN vom Wildschwein auf Wildpreiselbeerrahmsauce dazu Kartoffel-Selleriepüree	€ 12,50
SCHNITZEL vom DAMKALB paniert mit Pommes und Preiselbeerorange	€ 9,50

HAUPTSPEISEN

PUTENFILET

vom Grill mit frischem Gemüse
und Pommes frites

€ 8,50

HAUSGEMACHTE STEINPILZRAVIOLI

mit Trüffelöl und Parmesan

€ 10,--

HAUSGEMACHTE KRAUTFLECKERL

mit knusprigen Speckscheiben
und grünem Salat

€ 7,--

NACHSPEISEN

KASTANIENSCHNITTE

€ 3,50

CREME BRULEE

von der Tonkabohne

€ 5,--