



Tischreservierungen unter 0664/1126412

**Aus organisatorischen Gründen:
Mittwoch bis Freitag ab 18 Uhr
Samstag und Sonntag ab 11 Uhr**

Wildwochen

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl	€ 4,60
Rotweinrisotto mit gerösteten Pilzen und Parmesanflocken	€ 14,10
Carpaccio vom Hirsch mit Pilzmarinade, Parmesanflocken und Toastbrot	€ 14,80

Hauptspeisen:

Rehragout mit Rotkraut, glasierte Maroni und Knödel	€ 20,50
Rehschnitzel auf Rotweinsauce, Pilze, Rahmwirsing und Mandelbällchen	€ 23,50
Barbarie Flugentenfilet auf Honig-Orange-Sauce, Apfelrotkraut und Kartoffel-Schupfnudeln	€ 20,90
Wildhasenfilet im Speckmantel, mit Pfifferlingen, Portweinsauce, Rotkraut und Schupfnudeln	€ 26,50
Hirschroulade mit Speck-Kräuterfüllung, Rotweinsauce, Pfifferlinge, Schupfnudeln und Rotkraut	€ 23,50
Hirschfilet im Speckmantel, auf leichter Schoko-Chili-Sauce, Blaukraut, Kohlsprossenspieß und gebackene Kartoffelknödel, gefüllt mit Speck, Pilzen und Kräutern	€ 30,70
Wildschweinrücken an Portweinsauce mit Dörrpflaumen, Rahmwirsing und Rahmpolenta	€ 20,90
Zweierlei vom Wild Reh- und Hirschrücken, geröstete Steinpilze, auf Portwein-Sauce, Rotkraut, Kohlsprossenspieß und Krokette	€ 37,50
Rehmedaillons an Portwein-Amarena-Kirschsauce, mit Blaukrautstrudel, glasierte Maroni und Williams Krokette	€ 35,90

Dessert:

Glasierte Maroni mit Walnusseis, fein garniert	€ 9,50
---	--------