



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	€ 5,30
Rotweinrisotto mit gerösteten Pilzen und Parmesanflocken	€ 15,30
Carpaccio vom Hirsch mit Pilzmarinade, Parmesanflocken und Toastbrot	€ 15,90

Hauptspeisen:

Rehragout mit Rotkraut, glasierte Maroni und Knödel	€ 23,90
Rehschnitzel auf Rotweinsauce, Pilze, Rahmwirsing und Schupfnudeln	€ 25,90
Barbarie Flugentenfilet auf Honig-Orange-Sauce, Apfelrotkraut und Kartoffel-Schupfnudeln	€ 22,90
Hirschroulade mit Speck-Kräuterfüllung, Rotweinsauce, Pfifferlinge, Schupfnudeln und Rotkraut	€ 27,50
Hirschfilet im Speckmantel, auf leichter Schoko-Chili-Sauce, Blaukraut, Kohlsprossenspieß und gebackene Kartoffelknödel, gefüllt mit Speck, Pilzen und Kräutern	€ 32,90
Wildschweinrücken an Portweinsauce mit Dörripflaumen, Rahmwirsing und Rahmpolenta	€ 22,90
Zweierlei vom Wild Reh- und Hirschrücken, Steinpilze, auf Portwein-Sauce, Rotkraut, Kohlsprossenspieß und Kroketten	€ 40,50
Rehmedaillons an Portwein-Amarena-Kirschsauc, mit Blaukrautstrudel, glasierte Maroni und Williams Kroketten	€ 38,90

Dessert:

Glasierte Maroni mit Walnusseis, fein garniert	€ 9,70
---	--------