

Wildkarte

Vorspeise

Wildbeuschel

Semmelschnitte | Kren 12,00

A, C, O- WARMES GERICHT

Suppen

Fasanencremesuppe

eigene Einlage | Semmelkrenpraline 6,00

A, C, G, L, M, O

Asiatische Wildconsommé

Kimchi Tascherl | Gemüse | Koriander 6,00

A, C, G, L

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust

Orangensauce | Kräuterrisotto | Schwarzwurzel | Schwammerl 26,00

A, C, G, F, H, L, M, O

Geschmorter Hirschbraten

Rotkraut | Portweinsauce | Semmelschnitte 25,00

A, C, G, H, L, M, O

Gebratene Hasenkeule

knusprige Polentapralinen | Speckkarotten | Wacholder Ginsoße 23,00

A, C, G, H, L, M, O

Rosa gebratenes Hirschrückensteak

Brokkoli | Haselnusskruste | Petersilwurzel-Sellerie Püree | Belugalinsen Knödel 30,00

A, C, G, H, L, M, O

Geschmortes Wildschweinragout

knusprige Kräuterseitlinge | Erdäpfelroulade | Preiselbeeren 23,00

A, C, G, H, L, M, O

Rosa gebratenes Rehsteak

Steinpilz Samosas | Thymiansauce | Süßkartoffelpüree | Brokkoli 30,00

A, C, G, H, L, M, O

Hauptspeisen

Rosa gebratenes Rinderfilet 250g vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Rinderjus | Kartoffelroulade | gebratenes Gemüse 44,00

A, C, G, H, L, M, O

Grande Cuvee Josanna (ZW, ME, CS) Salz | Illmitz 1/8l € 6,50

Geschmortes Rindsbackerl

Burgundersoße | Pak Choi | Grießknödel | knusprige Schwammerl | Senfkaviar 26,00

A, C, G, L, M, O

Winterkabeljau im Speckmantel

Mangold | Krensoße | gefüllte Kartoffel Pani-Puri | Kräutersalsa 28,00

A, D, G, H, L, M, O

Cuveé „TO“ (CH, SB, WR) Heinz Velich | Apetlon 1/8l € 6,50

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 16,50

A, C, G

Gebratene Grießtascherl

geschmorte Rote Rübe | Schwarzwurzel | Rote Rüben-Chip | Kren 18,00

A, C, G, L, O-VEGETARISCH

Knusprige Gemüse-Hirserolle

Süßkartoffelpüree | Pak Choi | Kokos-Tahinsoße 18,00

A, H, L-VEGAN

Jede Hauptspeise ist auch als kleine Portion möglich

Mehrgängiges Überraschungsmenü 65,00

Weinbegleitung 30,00 (Menü gerne Tischweise möglich)