

WILD WOCHEN



Empfehlung zum Wild

Gratzer „ Hermann“

Kräftiges, dunkles Bier. Leichte Röstaromen,
harmonische Malzaromen, und Bitterschokolade.

0,3l Flasche 4,00 EUR

Cuvée Hotter

WG Wellanschitz, Neckenmarkt, Mittelburgenlamnd

Cuvée aus Zweigelt, Merlot, Syrah und Cabernet Sauvignon
Feiner Duft nach schwarzen Beerenkonfit, zarte Kräuterwürze,
feine Tannine, rotbeerige Nuancen, kräftiger Körper.

1/8l 3,40 EUR

0,75 Flasche 19,00 EUR

Appassimento

Cantina Negra, Valpolicella, Venezien

Die Trauben dafür werden 60 Tage getrocknet um eine
höhere Konzentration zu erhalten. Würzig mit Noten von
Vanille und Kirsche. Vollmundig und rund mit weichen
Tanninen und einem langem Abgang mit Gewürznoten.

1/8l 3,60 EUR

0,75l Flasche 20,00 EUR





Wilde Vorspeisenvariation

Wildterrine, geräucherte Entenbrust,
Waldorfsalat, Hirschrohschinken, Sauce
Cumberland und getoastetes Weißbrot

€ 9,90

(A,C,G,L)

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Kürbiskerne

€ 4,80

(A,G,O)

Bandnudeln

in cremiger Eierschwammerlrahmsauce
mit gehobeltem Parmesan

€ 10,50

(A,C,G,O)

Geschmortes Rehragout

mit Apfelrotkraut, gebratene Maroni-
Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren

€ 16,90

(A,C,G,L,O)

Gebratenes Zanderfilet

an Kürbisgemüse und
knusprigen Polenta

€ 17,90

(A,G,L,O)





**Rosa gebratenes Steak
vom Hirschkalbsrücken**
an Preiselbeer-Pfeffersauce
mit getrüffeltem Kartoffelspitz und Speckfisolen
€ 24,90
(A,C,G,L,O)

Geschmorter Wildschweinebraten
in Wacholdersauce
mit Apfelrotkraut, gebratene Maroni-
Serviettenknödel und Wildpreiselbeeren
€ 16,90
(A,C,G,L)

Knusprig gebratene Barbarie-Entenbrust
an Orangensauce mit hausgemachten
Nussspätzle und Speckfisolen
€ 18,90
(A,C,G,O)

Schweinemedallions
in Eierschwammerlrahmsauce
mit Bandnudeln und Speckfisolen
€ 15,90
(A,C,G,O)

Türmchen
von Kastanienmousse
und knusprigen Strudelblättern
auf Ingwer-Holunderbeerenragout
€ 6,50
(A,C,G)

