

Der Herbst zieht in die Küche

Wilder Vorspeisenteller Scheiben vom Wildschweinschinken, Pastete vom Reh, dazu Apfel-Zwiebel-Chili Chutney auf Ruccola Salat mit Rentier-Chips garniert	€ 9,50
Carpaccio vom Hirsch mit gerösteten Kürbiskernen, Käse und Vogersalat fein garniert (G)	€ 8,90
Cremesuppe vom Kürbis mit Brotcroutons (A G)	€ 4,50
Cremesuppe vom Steirerkren mit frischen Kren (A G)	€ 4,50
Hirschbraten mit Serviettenknödel und Rotkraut (A C G O)	€ 16,50
Wildspieß Filet vom Hirsch, Reh und Wildschwein dazu Kroketten und Speckbohnen (A C G)	€ 16,50
Ragout vom heimischen Wild dazu Kräuterspätzle (A G)	€ 14,50
Medaillons vom Wildschwein auf Waldpilzsauce dazu Rotkraut und Schupfnudeln (A G O)	€ 15,50
Lachsfilet auf Safranrisotto (O)	€ 14,50
„Wilder“ Burger Saftiges Hirschfleischlaberl mit Rotkraut auf Ruccola, Potato Wedges und Preiselbeer-Sauerrahm Dip (A C G)	€ 13,80
Endiviensalat mit Kartoffel und Kernöl	€ 4,50
Vogersalat mit geröstetem Speck und Kartoffel, Ei und Kernöl (C)	€ 7,50
Kastanienparfait auf Fruchtspiegel (G)	€ 5,20
Kanstanienreis (G)	€ 5,20