



Wild Things



Vorspeisen

Der Anfang...

- „ ... Fasantasie“** € 7,90
Gedünstetes Fasanenbrüstchen an Kürbis-Apfel-Chutney
Pheasant breast on blue pumpkin - appel confit
- „ Ohhh my Deerling“** € 10,90
Carpaccio vom Hirschfilet – Wildkräutersalat – Preiselbeer-Pflaumen-Konfit
Carpaccio of venison fillet - Wild herb salad - cranberry plum confit

Suppen

Die Steigerung...

- Wildkraftbrühe mit Waldpilznockerl** € 5,90
Game consommé with wild mushroom dumplings

Fleisch

Der Höhepunkt...

- Gebratenes Fasanenbrustfilet** mit Steinpilzkruste – Preiselbeerbutter € 15,90
Geschwenkte Rosenkohlblättchen mit Pistazien
Fried pheasant breast fillet with celeriac crust - cranberry butter –
Rosemary leaves with pistachios
- Feiner Rehkeulenbraten** mit Backpflaumen gefüllt – Steinpilzrahm € 16,90
Roasted turnip stuffed with baked plums – celeriac crème
- Hirschrücken** unter der Pilzkruste – glasierte Kürbisspalten € 19,90
Saddle of deer under the mushroom crust - glazed pumpkin slices
- „Schnitzeljagd“** - Paniertes Hirschschnitzel – Waldpilzrahm € 15,90
breaded deer cutlet - wild mushroom cream
- „Wildes Gewürfel“** € 14,90
Wildschweingulasch – geschwenktes Wirsinggemüse
Wild boar stew with chanterelles - savoy cabbage