



Wild Things



Vorspeisen

Der Anfang...

- „ ... Fasantasie“** € 7,90
Gedünstetes Fasanenbrüstchen an Kürbis-Apfel-Chutney
Pheasant breast on blue pumpkin - appel confit
- “ Wildes Rascheln im Salat“** € 7,90
Geräucherter Wildschweinschinken an buntem Herbstsalat mit Pinienkernen
Smoked wild boar ham with colorful autumn salad and pine nuts

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