



Wir sind ganz wild auf Wild ... Sie auch?

WILD-WOCHEN · 07. - 30.11.2022



Vorspeisen

... WILD & FRECH!

Wildkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel vom Hasen	5,80	Hirschschenken geräuchert mit Maroni-Frischkäse und frischen Feigen; dazu getoastetes Landbrot	14,80
---	-------------	--	--------------

Hauptgerichte

... AUS DEN HEIMISCHEN WÄLDERN!

Hausgemachte Wildpflanzlerl mit Rosenkohl-Kartoffelstampf und einem Schuss Wildsoße	16,80	Blaukrautwickerl gefüllt mit Maroni, Filetstücken von Hirsch & Reh und grünem Pfeffer; dazu Serviettenknödel	22,80
Rehragout mit Steinpilzen, frischem Grün und Bandnudeln	19,80	Steaks von der Hirschlende ♥ mit <i>Kürbis-Parmesankruste</i> ♥ und Preiselbeeren-Gnocchi	24,80
Hirschkeule ♥ <i>fein geschmort</i> ♥ mit Mandel-Platzerl und Wintergemüse	21,80		

... dazu empfehlen wir unsere Bergwelt-Weine!

„Ratskeller Bergwelt“ Cuvée ROT	0,2l	5,90
„Ratskeller Bergwelt“ Cuvée ROSÉ	0,2l	5,90