

## Getränkeempfehlung zum Wild

*Zirbensch snaps Kaiser Karl*

2 cl € 2,50,-

*Chardonnay*

*Weingut Feiler – Artinger, Rust, trockener, feiner eleganter, kräftiger Wein*

1/8l € 2,90, 0,75l € 17,-

*Zweigelt*

*Weingut Josef Pöckl, Mönchhof, tiefes Rubinrot, fruchtiger Weichselduft*

1/8l € 2,90, 0,75l € 17,-

*Blaufränkisch Gfanger*

*Weingut Paul Lehrner, Horitschon / Mittelburgenland – kräftiges Rubingranat; Kirschen—und Brombeerfrucht, Gewürzanklänge*

1/8l € 2,90, 0,75 € 17,-

*St.Laurent*

*Weingut Hans I gler – Deutschkreuz, dunkelrot, elegante würzige und fein – herbe Fruchtfülle, schöne Harmonie*

1/8 l € 3,00, 0,75l € 18,-

## Vorspeisen und Suppen

*Wildschweinsulz mit roten Zwiebel und Onkels Kürbiskernöl*

€ 4,80

*Hirsch- Carpaccio mit Walnussmarinade, gehobeltem Parmesan und getoastetem Weißbrot*

€ 8,50

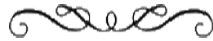
*Gamssuppentopf mit Wurzelgemüse und Steinpilzen*

€ 3,50

## *Hauptgerichte vom Wild*

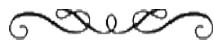
*Gebratene Rehnüsschen mit Hagebuttensauce, Mandelbroccoli  
und Erdäpfelnudeln*

€ 14,80



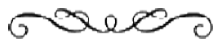
*Rosa gebratenes Hirschsteak auf Cognacsauce, Trauben,  
Rotkraut und Kroketten*

€ 19,50



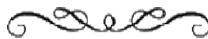
*Gebeizte Hasenkeule in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel  
und Apfelrotkraut*

€ 11,80



*Gespickte Hirschbraten mit Zweigeltsauce, Preiselbeeren, Rotkraut und  
Terlaner Knödel*

€ 12,80



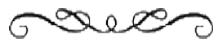
*Wildragout mit Semmelknödel, Preiselbeerbirne und Apfelrotkraut*

€ 8,90

## *Dessert*

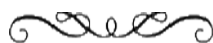
*Topfennockerl mit Haselnußbrösel auf Saucenspiegel*

€ 5,50



*Waldhonigparfait mit Amerettobeeeren und Schlagobers*

€ 4,80



*Maroniobersschnitte*

€ 2,80