

# FEINE WILDGERICHTE



## VORSPEISEN

### **Carpaccio vom rosa gebratenen Hirsch mit Maronitartar**

darüber ein Rucolapesto und Granatapfelkernen

dazu getoastetes Steinpilzbrot (A,G,H,O)

€ 14,90

### **Knackige Salatbowl**

an einer Orangenmarinade darüber Walnüsse

und gebackene Rotkrautstangerl (A,H,M) VEGAN

€ 12,80

### **Gebackene Hirschpraline mit Backpflaumenkern**

in einem Zucchinibett, nappiert mit Preiselbeersauce (A,C,G,H,O)

€ 13,90

## SUPPEN

**Wildcremesuppe** mit Hirschwürfel und Rotkrautflädle (A,C,G,O)

€ 5,90

## HAUPTSPEISEN

### **Hirschgeschnetzeltes**

Geschnetzeltes vom Hirsch mit Maroni dazu Specksprossenkohl

und Kürbiskernkroketten (A,C,G,H,O)

€ 25,90

### **Glasierter Wildschweinbraten**

Wildschweinbraten mit einer Kräuterseitling-Rohschinkenfülle

an Granatapfelsauce, dazu Mandelbroccoli und Schupfnudeln (A,C,G,H,O)

€ 26,60

### **Geschmorte Hirschroulade**

mit zweierlei Karotten gefüllte Hirschroulade serviert mit Rotkraut

und Eierspätzle an Wildsauce (A,C,G,O)

€ 28,90

## VEGETARISCH:

### **Gratin von Haselnussgnocchis**

Mit Parmesan überbackenes Gratin von Haselnuss-Kartoffelgnocchis

mit Kürbis, Mangold und Kräutern (A,C,G,H) OVO LACTO

€ 16,90

### **Veganer Wrap**

mit Kürbis und Edelpilzen gefüllter Wrap an einer Sahnesauce,

bestreut mit Junglauch (A) VEGAN

€ 15,20

## DESSERT

### **Feine Mohnschupfnudeln**

Feine Mohnschupfnudeln mit hausgemachten Zwetschkenröster (A,C,G,O)

€ 6,90