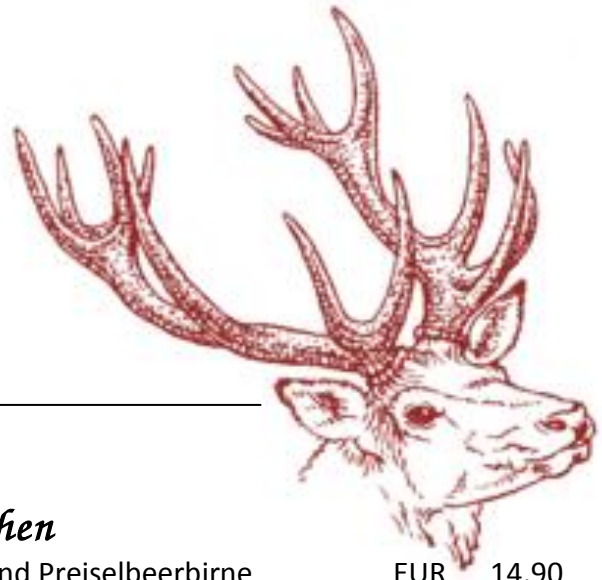


Wildgerichte



Feines Ragout vom heimischen Hirschen

dazu gedünstetes Apfelrotkraut, Semmelknödel und Preiselbeerbirne

EUR 14,90

„Jagapfandl“

Geschnetzeltes vom Hirschen im Pilzlingragout,
dazu Brokkoli und Spätzle

EUR 15,40

Hirschrückensteak in der Gewürzbutter gebraten

in Rotweinsauce, dazu Brokkoliröschen, Tagliatelle und Preiselbeerbirne

EUR 24,90

Zarte Rehmedaillons auf Pilzrahm

serviert mit Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten

EUR 28,90

Wilderer Platte

Rehmedaillons und Hirschrücken vom Rost
dazu Spätzle, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten,
Preiselbeerbirne und feine Waldpilzsauce

EUR 49,00

Unsere Empfehlung dazu:

1/8 Pino Rot „Die Wildsau“

Weingut „Sieghardt“, Donabaum, Spitz, Wachau
Reinsortiger Blauburgunder

Anklänge von verschiedenen Waldbeeren, eleganter Aromabogen,
mit nussigen Röstaromen mit gut stützender Säure

1/8 lt. € 4,20

