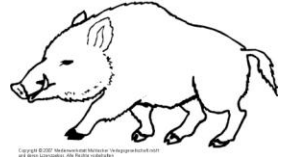




Wild Wochen



| | | | |
|-----------------------|-------------------------------|----------------|-------------|
| Bierempfehlung | Nelson Sauvignon Blanc | 0,375 l | 4,90 |
| Weinempfehlung | Valpolicella Ripasso | 0,2 l | 6,20 |

Vorspeisen:

*Kastanienrahmsuppe
mit hausgeräucherten Gänsebruststreifen* 4,80

*Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel
mit Thymian-Honigsirup auf Feldsalat* 8,80

Hauptgerichte:

*Geschmorrte Rehkeule in Cranberrysoße
mit Rosenkohl und Spätzle* 17,40

*Hirschedelgulasch mit Preiselbeerbirne
und Semmelknödel* 14,50

*Wildburger
mit Apfelscheiben, Bavaria Blue Käse
und Zwiebel-Barbecuesoße an Salatgarnitur* 13,40

*Ravioli mit Hirschfleischfüllung mit
Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan* 10,80

*Wildschweinfilet auf Wirsing-
Kürbisgemüse mit Kartoffelplätzchen* 15,80

*"Hubertusteller"; Wildpflanzlerl, Hirschbratwurst
und Wildschweinfilet mit Kartoffel-Kürbispürree* 15,50

Dessert:

Vanilleeis im Maronimousse 5,50