

## Wild auf Wild?

Über Buchenholz geräucherter Hirschschinken auf süß-saurem  
Kürbisragout und mariniertem Frisée **G,L,F**

- Deer ham on chervil-pumpkin ragout  
and salad –

 3,10                      16,50

Steinpilzessenz mit Wildnockerl  
und Pistazie **S**

- Porcini mushroom essence  
with wild dumplings and pistachio -

7,80

Rosa gebratener Rehrücken  
mit Café de Paris Butter, Brokkoli  
und Herzoginkartoffeln **S, G**

- Pink roasted venison with Café de Paris butter, broccoli and duchess potatoes –

 9,30                      34,80

Geschmortes Wildgulasch  
mit Speckrosenkohl  
und Laugenknödeln

- Braised game goulash with bacon sprouts and pretzel dumplings -

21,50

Wildschweinbraten  
mit Apfel-Quittensauce, sautiertem Wirsing und Römisch Nocken

- Boar roast with apple and quince sauce, sautéed savoy cabbage and Roman nocks -

22,50



Alle Preise in €uro, inclusive MwSt. und Bedienung

- All prices in €uro, including taxes -

Für Informationen zu kennzeichnungspflichtigen und allergieauslösenden Inhaltsstoffen,  
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

- For further information for allergenic ingredients, please ask the waiter. –

Stand: 09/2020

Gültig von: 04.09.2020-29.10.2020