

WILDE VORSPEISEN

hausgemachtes **Roastbeef** vom Hirschkalb mit marinierten Fierschwammerl

Fenchel-Orangen-Salat mit rosa gebratener Wildgansbrust

Beuschel vom Hirschkalb mit Butterserviettenknödel

WILDER GENUSS AUS DEM LEITHAGEBIRGE

scharfes Curry vom **Mufflon** (Wildschaf) mit Koriander und Couscous

rosagebratener **Mufflonrücken** (Wildschaf) mit cremiger Polenta und Ratatouille

Hirschgulasch mit Gebäck

in Rotwein geschmorter **Leithaberghirsch** mit Butterserviettenknödel und Bratapfel

rosagebratenes **Hirschrückensteak** mit Steinpilzen a la Creme und hausgemachten Nudeln

gefüllte Parprika vom Wildschwein mit cremiger Polenta



Variation vom **Reh** (in Rotwein geschmortes Rehragout und rosagebratener Rehrücken mit Bratapfel und Butterserviettenknödel

VEGETARISCHE SPEISEN

Kürbis-Ingwer-Kokos-Suppe vom Muskatkürbis mit Kernöl-Croutons

Steinpilze a la Creme mit hausgemachten Nudeln

HEURIGENSCHMANKERL

lauwarmer gesurter Kümmelbraten mit Kren und Senf

GEBÄCK UND EXTRAS

Brot je Scheibe Gebäck Kren Senf

DESSERTS

Schokomousse mit Früchten
Apfelstrudel

GeNUSSkipferl (hausgemachtes Plunderteigkipferl

Bitte um Beachtung, dass wir nur Barzahlung akzeptieren. Danke Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter*innen über in unseren Speisen enthaltene Allergene!