

4.-28. OKTOBER 2023

WILD WOCHEN



WILDE HAUPTGERICHTE

Hirschrückensteak

Sc. Demi Glace | Maroni-Mandelbällchen
Speck-Kohlsprossen | sautierte Pilze € 32,00

Rosa gebratener Rehschlägel im Speckmantel

Pastinaken-Birnenpüree | Romanesco-Gemüse
Thymiangnocchi € 27,00

Rosa gebratenes Hirsch-Schnitzel

Schwammerlrahm | hausgemachte Schupfnudeln
Brokkoligemüse | Preiselbeerbirne € 25,00

Pulled Pork vom Wildschwein

im Kartoffelteig verpackt | Rahmkohlgemüse
glasierte Apfelspalten € 16,50

In Rotwein geschmortes Wilddragout

Blaukraut | Serviettenknödel | Preiselbeerbirne € 19,50

Zart geschmorter Hirsch-Braten

Birnenockerl | Brokkoligemüse | Preiselbeeren € 19,50

UNSERE
EMPFEHLUNG ZU
HIRSCHRÜCKEN
UND REHSCHLÖGEL

Pinot Noir 2015



Weingut Familie Schup
Guntramsdorf

0,125 l € 5,90

Cuvée O'Dora

CS/CF

Winckler
Lenz Moser®

Klosterkellerei Siegendorf

0,125 l € 5,90

... EMPFEHLEN WIR
ZU WILDRAGOUT
UND
PULLED PORK