

Wildzeit

Vorspeisen

Gebratenes Fasanenbrüstchen an Blattsalaten	8,50
Buchenholzgeräucherter Hirschrohschinken an Apfel-Sellerie-Salat	8,80
Geräucherte Entenbrust an Trüffel Mayonnaise	9,50
Würziges Beef Tartar mit Toast	als Vorspeise 12,80 als Hauptspeise 21,40
Carpaccio vom Hirschkalb mit Gewürzöl und Parmesanflocken	11,80
Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kürbiskernöl	4,20
Vogelersalat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöl	5,40
mit gebratenen Speckstreifen	6,40
Cremesuppe vom Muskatkürbis	4,50

Feinschmeckermenü zur Wildzeit

Buchenholzgeräucherter Hirschrohschinken
an Apfel-Sellerie-Salat

Kürbiscremesuppe

Zarter Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce mit
Semmelschnitten und Rotkraut
oder

Medaillons vom Butterfisch mit Kürbiskernkruste
an Krensaucе dazu Paprikareis

Preiselbeer Parfait mit Heidelbeerragout

Menüpreis 34,80

Wildzeit

Hauptspeisen

In Speck gebratene Wildfasanenbrust mit Rotkraut und Mandelbällchen	20,50
Zarter Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce mit Semmelschnitten und Rotkraut	19,50
Gebackenes Rehschnitzel in Kürbiskernpanier mit Kräuterreis und Preiselbeeren	18,80
Würziges Ragout vom Hirsch mit Butterspätzle	16,50
Medaillons vom Butterfisch mit Kürbiskernkruste an Krensaucе dazu Paprikareis	18,90
Rosa gebratenes Hirschsteak mit Dörrzwetschkensauce, Schupfnudeln und Kohlsprossen	29,50
Gegrillte Schweinemedaillons an Pfefferrahmsauce und Erdäpfelkroketten	16,80
Ravioli mit Hirschfülle in Steinpilzrahm und Cranberrys	14,50
Gebackene Gemüsepalatschinken an Kräuterdip	12,80

Desserts

Kastanienreis mit Schokoladensauce und Preiselbeeren	5,50
Preiselbeer Parfait mit Heidelbeerragout	6,50
Warmer Schokoladekuchen dazu Vanilleeis	6,80
Zitronen Sorbet	4,50



Martini Gansl

von 29.Okt. bis 16. Nov.

um Vorreservierung
wird gebeten

