

# Wild-Spezialitäten ■ Game specialities

## Vorspeise ■ Starter

### **Wildschweinschinken,**

auf dem Brett serviert, mit eingelegten Trauben und Walnüssen, dazu hausgemachtes Buchweizen-Käseweckerl <sup>C, G, H</sup> 14,30

### **Wild boar ham**

with pickled grapes and walnuts,  
served with home-made buckwheat-cheese bun

### **Geräucherte Entenbrust**

auf Quinoa-Granatapfel-Salat mit geröstetem Karfiol <sup>M, O</sup> 11,30

### **Smoked duck breast**

on quinoa-pomegranate salad with roasted cauliflower

## Suppe ■ Soup

### **Kräftige Wildrahmsuppe**

mit Thymian-Bröselknödel <sup>A, C, F, G, L, M, P</sup> 5,10

### **Cream of game soup**

with small breadcrumb dumplings with thyme

## Hauptspeise ■ Main dish

### **Rehpfeffer**

mit Maroni und Erdäpfelküchlein, dazu in Reiswein eingelegte Nashi Birne und Preiselbeeren <sup>A, C, G, L, O</sup> 18,00

### **Venison stew**

with chestnut and potato cake, served with in rice wine marinated Nashi pear and cranberries

### **Rosa gebratenes Hirschrückenfilet**

auf Wacholderjus mit Erbsenpüree und gebuttertem Mini-Kürbis <sup>A, G, L, O</sup> 31,80

### **Medium rare roasted saddle of venison**

on juniper juice with pea purée and buttered mini-pumpkin

### **Gebackenes Wildschweinschnitzel**

mit Sauce Cumberland und Erdäpfel-Speck-Salat <sup>A, C, D, G, L, M</sup> 19,90

### **Deep-fried escalope of wild boar**

with Cumberland sauce and potato-bacon salad

## Dessert ■ Dessert

### **Maronisoufflé**

auf hausgemachtem Zwetschenröster <sup>A, C, F, G, H</sup> 5,90

### **Chestnut soufflé**

on home-made plum stew

### **Gebackene Apfelringe**

mit Rotwein-Preiselbeeren <sup>A, C, G, O</sup> 5,40

### **Deep-fried apple slices**

with in red wine marinated cranberries