

Wildwochen – Aromatische Variationen

Geräucherte Wildentenbrust 18
Waldorfsalat | Hagebuttenketchup | Rapunzelsalat



Kürbisrahmsuppe 13
Roulade vom Fasan mit Speck | Kürbiskernöl



Rosa gebratener Hirschrücken mit Gewürzen 34
Jus | Zweierlei Petersilienwurzel | Salbei-Schupfnudeln

Geschmorte Wildschweinkeule 27
Schmorsauce | Obstbrandapfel | Rotkohl | Kartoffelklöße

Wildragout mit Preiselbeeren 26
Gerösteter Rosenkohl | Pilze | Serviettenknödel

Unsere Weinempfehlung:
2017 Blaufränkisch Reserve, Eisenberg DAC 39
Groszer Wein, Burgenland, Österreich

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

AZ
Menü

Karamellisierte Ziegenfrischkäse
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Tomaten-Paprika-Suppe
Büffelmozzarella | Balsamico Creme



Gebratenes Rinderfilet
Portweinjus | Geschmorter Lauch | Selleriepüree | Kartoffelterrinen

oder

Steinbeißer im Ofen gegart
Zucchini | Cherrytomate | Linguine | Pinienkerne | Grana Pandano



Erdbeerkaltschale
Basilikum-Minzsorbet | Holunderblütenschokomousse

4 Gänge	66
Wine flight*	19

3 Gänge	55
Wine flight*	15

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)

*Wir kredenzen Ihnen pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs Rote Bete Senf Meerrettich Dillschmand Apfel	18
Carpaccio vom Weiderind Schmand Kaperncrème BIO-Heumilchkäse Wildkräuter	18
Karamellisierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse Wiesenkräuter	17

Suppen

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel Trüffel	12
Tomaten-Paprika-Suppe Büffelmozzarella Balsamico Creme	13
Rinderkraftbrühe Tafelspitz Gemüse-Julienne Kräutereierstich	13

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Fleisch

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter Zweierlei Bohnen Gebratene Kartoffeltaler	34
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosenjus Spitzkohl Heidelbeerpüree Kartoffelkrapfen	28
Gebratenes Rinderfilet Portweinjus Geschmorter Lauch Selleriepüree Kartoffelterrine	34

Fisch

„Edelfischplatte 1896“ Weißes Heilbuttfilet Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons Riesengarnelen Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	79
Steinbeißer im Ofen gegart Zucchini Cherrytomate Linguine Pinienkerne Grana Pandano		29
Steinbuttfilet gebraten Selleriepüree Champignons Schlosskartoffeln		39
Gebratenes Seeteufelfilet Rieslingsauce Gerösteter Spitzkohl Zweierlei Vitelotte		34

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vegetarisch

Tagliatelle Rahm Pfifferlinge Walnüsse Wiesenkräutersalat	24
Gegrilltes Gemüse Drillinge Gefüllte Tomate mit Quinoa Aioli	20

Dessert

Beeren-Trifle Crème fraîche Crumble	12
Kaffee-Crème brûlée Espuma Mocca-Eis	12
Erdbeerkaltschale Basilikum-Minzsorbet Holunderblütenschokomousse	12

Kindergерichte

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet Pommes Frites Sauerrahmdip	12
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren Zerdrückte Kartoffeln	12
Bandnudeln Tomatensauce Grana Pandano	10

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!
