

Wild Essen

Fein Trinken

APERITIF*

Prosecco mit hausgemachtem Tannenwipfelsirup

Lillet Dark Berry Lillet Rosé, Prosecco^o Beerensirup, Soda, Beeren auf Eis €

Gin* mit oder ohne Alkohol

Gin Mare Tonic 42,7%
4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette

Wonderleaf & Tonic Gin alkoholfrei und belebend
4 cl Gin, Tonic, Eis, Rosmarin, Limette

KALTE VORSPEISE

Roastbeef vom Hirsch, Entenbruststreifen und Hirschschinken an buntem Salatbouquet mit Ribisel-Preiselbeerdip und Gebäck ^{AGCO}

SUPPEN

Steinpilzcremesuppe mit Thymianschaum, Brotchips und Kärntner Speckstreifen ^{AGOL}

Klare Wildsuppe mit Wildfleischstrudel und Gemüse-Eierfrittaten ^{ACGLO}

HAUPTSPEISEN

Gespickter Hirschkeulenbraten in Wacholderrahmsauce, mit Apfelrotkraut und hausgemachter Semmel-Serviettenschnitte ^{ACGOL}

Steak vom Hirsch und Wildschweinrücken, Portwein Jus, Pilze, Karotten, Brokkoli und Erdäpfelnockerln ^{ACGOL}

Wildhasen-Rückenfilet am Spieß auf getrüffeltem Erdäpfelpüree, mit Sprossenkohl und Kräuterseitlinge ^{AGOL}

Gefüllte Ravioli mit Maroni und Wildfleisch auf Rotkraut, heimische Steinpilze und Zuckerschoten, Thymianbutter, Wacholderbeerschaum ^{ACGO}

DESSERT

Vanille Creme Brulee mit frischen Waldbeeren, Walnusskuchen und Himbeersorbet ^{ACGO}

WEINEMPFEHLUNG*

1/8 l **St. Laurent** ^o Weingut Umatham
Leuchtendes Rubinrot in der Farbe
im Duft dunkle Früchte

DIGESTIF*

2cl **Diplomatico Rum** Reserva Exclusiva, 12 Jahre
+ Diplomatico Schoko Stick
Würzige Kaffeenoten, lieblich süßes Vanillearoma
und dichte Kakaocreme
*enthält Sulfite

