

Gasthof Seitner

Wild Essen

Fein Trinken



SALAT & SUPPE

Sulzerl vom Wildschwein mit Wurzelgmas, Apfel-Kernölvinaigrette, Feldsalat, Kornspitz ^{ACGOL}

Rosa **Barbarie Entenbrust** mit Sesam-Brombeerlack auf herbstlichen Salatblättern mit gerösteten Pilzen und Birnen ^{ACGLO}

Klare Wildsuppe mit Sherry, Steinpilznockerl und Gemüseperlen ^{ACGLO}

HAUPTSPEISEN

Gespickter **Hirschbraten** in Rahmsauce mit Thymian und Wachholder, Apfelrotkraut, Brezel-Serviettenschnitte ^{ACGOL}

Dreierlei Ge grilltes von Hirsch und Wildschwein mit Morchelbutter, Mandelbällchen, Karotten, Broccoli und Speckbohnenröllchen ^{ACGEO}

Steak vom Hirschkalbsrücken (200gr) in Grant'n-Wildsauce auf Erdäpfel-Selleriepüree mit Schalotten und Austernpilze ^{AGLO}

Burger vom Wildschwein mit Rotkrautsalat, Chili-Apfel-Cranberrydip, Kräuterseitlinge, knuspriger Speck und Wedges Kartoffel ^{ACGO}

DESSERT

Schokokuchen mit Walnüssen, Beerenragout und Pistazieneis ^{ACGH}

Aperitif *

Lillet Dark Berry

mit Lillet Rosé, Prosecco, hausgemachter Beerensirup, Soda, Beeren auf Eis serviert 0,25 lt.

Prosecco mit Tannenwipfelsirup

Zwischengang oder Dessert *

Prosecco mit Zitronensorbet 1 Kugel ^{GO}

Alkoholfreies

Rosenspritzer alkoholfrei

Apfel Weichsel naturtrüb 1 Fl. 0,25 lt.

Weinempfehlung*

1/8 l **Gelber Muskateller Klassik** * Weingut Polz ein Hauch von Muskatnuss, kernige und erfrischende Säure, Spielfeld Südstrmk.

1/8 l **Big John** Cuvee * Weingut Scheiblhofer, Andau Bgld., dichtes Violett

Gin* mit oder ohne Alkohol

Gin CARGINTHIA 42% ehrliche Prozent, Wacholder, Zitrus, Zimt; aus Kärnten

4 cl Gin, Fever Tree Mediterranean Tonic, Eis, Rosmarin, Zitrone

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



ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN