

Gasthof Seitner

Wild Essen

Fein Trinken



SALAT & SUPPE

Wild Ceasar Salad Feldsalat, Radicchio, Rucola mit Orangendressing, gegrillte Entenbrustscheiben, Ciabattastreifen, Kürbis, frische Feigen^{ACLGOM}

Steinpilzcremesuppe mit Kräuterstangerl^{ACGO}

HAUPTSPEISEN

Gespickter Hirschbraten mit Portweinsauce, Serviettenschnitte, Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne^{ACGO}

Rehschnitzerln in der Kürbiskernpanade^{ACLO} mit Erdäpfel – Vogerlsalat und Preiselbeerdip

Wildburger mit mariniertem Rotkraut, knusprigem Speck, Käse, Schalottenmarmelade, Süßkartoffelpommes^{ACGOL}

Wilde Tagliatelle mit gegrillten Rehschlegelstücken Champignons, Kürbis-Sprossenkohlgemüse, würziger Wildsoße und Preiselbeeren^{ACGOL}

DESSERT

Lauwarmer **Schokokuchen** mit flüssigem Kern, Walnusseis, Minze, Beeren^{ACGHOE}



Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE“*

Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Rosenspritzer **Aperol Spritz**

Apfel-Weichselsaft von Mohr Sederl
Naturbelassenes & Fruchtiges aus Zweiersdorf NÖ

Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

1/8 | Chardonnay * Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn, NÖ, strahlendes strohgelb, sehr Frisch, gehaltvoller Wein

1/8 | 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

Digestif*

2 cl **Diplomatico Rum** ° Reserva Exclusiva, 12 Jahre
+ Diplomatico Schoko Stick

Würzige Kaffeenoten, lieblich süßes Vanillearoma und dicke Kakaocreme

*enthält Sulfite

ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN