Gasthof Seitner

Wild Essen Fein Trinken

SALAT & SUPPE

Wild Ceasar Salad Feldsalat, Radicchio, Rucola mit Orangendressing, gegrillte Entenbrustscheiben, Ciabattastreifen, Kürbis, Datteln ACLGOM

Steinpilz-Erdäpfelcremesuppe mit Speckstangerl ACGO

HAUPTSPEISEN

Gespickter **Hirschbraten** mit Portweinsauce, ACGO Serviettenschnitte, Rotkraut, Preiselbeerbirne

Rehschnitzerln in der Kürbiskernpanade ACLO mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeeren

Wilde Tagliatelle mit gegrillten **Rehschlögelstücken** Champignons, Kürbis-Sprossenkohlgemüse, würziger Wildsoße und Preiselbeeren ACGOL

DESSERT

Vanille **Panna Cotta** mit Zimtpflaumen, ACGHOE Walnusseis und süßes Mandelgebäck

Aperitif*

Lillet Rosenspritzer „LA VIEN EN ROSE"*
Lillet Rosé, Fentimans Rose Lemonade, Rosenblätter

Villacher Hausbier Pfiff süffig, malzbetont

Alkoholfreies

Rosenspritzer **Aperol Spritz**
Zwetschkenpago mit Wasser auf 0,5 lt.

Weinempfehlung aus der 7/10 Flasche *

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

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

Digestif*

Don Papa - Seitner Espresso
Kleiner Espresso mit Don Papa Rum 2 cl im Glas serviert

*enthält Sulfite

ESSEN . TRINKEN . SICH WOHLFÜHLEN