

Wildspezialitäten



- Wildcremesuppe mit Schwarzbrotcroutons 4,50*
- „Wilderer-Teller“ pikantes Wildragout mit Knödel, Preiselbeeren 13,80*
- Saftiger „Hirsch-Braten“ mit Rotkraut gebr. Speck und Knödel 13,50*
- Junge zarte Rehshulter „Förster Art“ in herrlicher Wildsauce mit Speck und Pilzen dazu Kroketten und Preiselbeeren 15,50*

Unsere Feinschmecker-Empfehlung !

- Knusprig gebackenes Reh-Schnitzel mit Kürbiskernpanade dazu frischen Schwammerlreis und Preiselbeeren 16,80*
- Feines Rehg'schnetzeltes in einer leichten Wildrahmsauce dazu in Butter gebratene Kaiserspätzle, Preiselbeerschaum 19,50*
- Zart rosa gebratenes Damm Hirsch-Schnitzel mit einer milden Wildpfeffer-Rahmsauce dazu Pommes Williams und eine Preiselbeer-Birne 25,50*

Zum Süßen Abschluss

- Flaumige steirische Topfen-Frucht-Knödeln umhüllt mit Kürbiskernkrokant - Bröseln 6,80*

Unsere Weinempfehlung :

- „Merlot 2023“** Pfeiffer / Südost Stmk
*Kräftiges Rubinrot, Würze nach dunklen reifen Beeren
schöne tragende Tannine, geschmeidiger Fruchtbetonter Abgang*

GL. 4,60

- „Heideboden 2021“** Keringer / Bgld
ZW / BF / SL
*Feine würzige Nase intensives fruchtiges Bukett – am Gaumen
eine schöne Balance, trinkfreudige mittelschwere Cuvee*

GL. 4,20

