

Herbstgerichte - Wild und Gansl

Probieren Sie als Aperitif unseren Uhdlerfrizzante

von der Isabellatraube, das Glas

€ 4,90

Gansleinmachsuppe A, C, G, L, M, N, O, P

mit Bröselknödeln

€ 6,50

Pikante Kürbiscremesuppe A, F, G, H, L, M, N, O, P

mit Croutons, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

€ 6,50

Hirschcarpaccio A, C, E, F, G, H, N

mit Senfmayo, Rucola, Kirschtomaten, Radieschen und Parmesan,
dazu Baguette

€ 16,00

Gebratene Gänseleber auf ungarischer Art A, G, L, O

mit gedünsteten Zwiebeln und Paprika

100 g

€ 22,00

150 g

€ 32,00

Wildragout A, C, G, L, M, O

mit Semmelknödel

klein

€ 17,00

groß

€ 21,00

Rosa gebratene Entenbrust A, C, G, L, M, O

auf Trüffelnudeln, mit Oranchutney

€ 32,00

Wildschweinrücken A, C, G, L, M, O

in Steinpilzrahmsauce, mit Kartoffelknödel und Sauce Cumberland

€ 28,00

Rehschlegel A, C, E, G, H, L, M, O, P

in Wildrahmsauce mit Apfelrotkraut, Semmelknödel und Preiselbeerbirne € 29,00

Fasanenbrüstchen A, C, G, H, L, M, O

in Morchelrahmsauce mit Mandelbällchen und Rotweinbirne € 29,00

Hirschfilet A, C, G, H, L, M, O

rosa gebraten, in Rotwein-Thymiansauce, glacierte Kastanien,
Strudelteigsäckchen mit Rotkraut und Selleriepüree € 42,00

Rehrücken A, C, G, L, M, O

rosa gebraten, in Wildrahmsauce mit Birnenkroketten, Speckkohlsprossen
und Schwarzbeeren mit Rum € 42,00

Martinigansl A, C, G, H, L, M, O

mit Apfelrotkraut, Erdäpfelknödel und glacierten Kastanien € 34,00

Apfel-Mohnstrudel A, C, E, F, G, H, N, O

mit Zimteis € 8,50

Kastanienreis A, G, H, O

mit Schokosauce, Obers und Kirschsorbet € 8,50

Wir braten unsere Bauerngänse täglich zweimal frisch und bitten daher um Ihre Vorbestellung.

Weinempfehlung

53	2023	Blafränkisch Laut&Leise, Weber, Deutsch Schützen	1/8	€ 5,90
			0,7 Ltr.	€ 32,00
50	2021	Blafränkisch Tradition, Oscar Szemes, Pinkafeld	1/8	€ 5,90
			0,7 Ltr.	€ 32,00