

Aperitif:

<i>Glas Prosecco mit Fruchtmark</i>		€	4,50
<i>Cuvee weiss (WB/CH) Weingut Kroiss, Illmitz, Burgenland</i>	1/8 l	€	4,50
	0,7 l	€	25,00
<i>Zweigelt Siglos, Weingut Johann Heinrich, Deutschkreutz</i>	1/8 l	€	4,50
	0,7 l	€	25,00

Wildkarte:

<i>Hirschcarpaccio mit Vogerlsalat, Feigen, Nüssen und Asmonte (G,H,O)</i>		€	13,90
<i>Rehterrine mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland (G,H,M,O)</i>		€	11,90
<i>Rehconsommé mit Strudel (A,C,G,L,O)</i>		€	4,50
<i>Fettuccine mit Rehbolognese, Trauben, Kürbis und Asmonte (A,C,L,G,O)</i>	als Vorspeise	€	9,50
	als Hauptspeise	€	13,50
<i>Geschmorter Rehrollobraten mit Rotkraut und gebackenem Maroni-Grießknödel (C,O,L,G,M)</i>		€	15,90
<i>Rehragout mit Briocheknödel (A,C,F,G,L,O)</i>		€	16,90
<i>Rehschnitzerl in der Kürbiskernkruste gebacken auf Heidelbeerrisotto (A,C,F,G,L,O)</i>		€	16,90
<i>Rosa Wildschweinrücken mit Honig-Schafskäsekruste auf Rahmwirsing (G,A,C,O,F,L)</i>		€	19,90
<i>Rosa gebratener Hirschkalbsrücken auf Petersilienpüree mit Kohlsprossen (G,O,F,L,A,C)</i>		€	27,50
<i>Dessert des Tages</i>		€	5,90