SPEISEKARTE

MENÜ

CHEF EMPFEHLUNG

VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind **16,90**
Rucola/Parmesan (G,L,M,O)

Carpaccio vom Hirsch **18,90**
Vogerlsalat/Feigen/Nüsse/Asmonte (G,L,B,O)

Kürbis-Frischkäseterrine **17,90**
Eismeersaibling gebeizt/Kürbis (G,L,O)

2erlei von der Wachtel **17,90**
Gebackenes und Gebratenes pikantes Gemüse (A,C,G,L,O)

SUPPEN

Rinderkraftsuppe **5,20**
Frittaten (A,C,G,L)

Rinderkraftsuppe **5,90**
Lungenstrudel oder Leberknödel oder Grammelstrudel (L,G,A,C)

Wildschaumsuppe **7,90**
Palatschinkenroulade (A,C,G,L,O)

Klassiker ⟶

Kalbsrahmbeuschel **17,90**
Briocheknödel (A,C,G,L,O)
auch als Vorspeise erhältlich **14,90**

Wiener Schnitzel vom Kalb **26,90**
Petersilienerdäpfel (A,C,O,L,G)

Schweinsfilet **26,90**
rosa gebraten/Kürbisdillragout/
gebackene Topfennockerl (A,C,O,L,G)

Pasta (A,C,B,L,O) **19,90**
Fettuccine/Garnelen/Tomaten/Knoblauch

HAUPTGERICHTE

Wildschweinragout **24,90**
Balsamicozwiebeln/Tagliatelle (A,C,G,L,O)

Rehragout **25,90**
Preiselbeeren/Briocheknödel (A,C,O,G,L)

Rehschnitzerl **27,90**
in der Kürbiskernkruste gebacken/
Kürbis-Pilzrisotto (A,C,F,G,L,O)

Hirschbraten **26,90**
geschmort/Rotkraut/
Maroni-Serviettenknödel (D,G,L,O)

Hirschfilet **38,90**
rosa gebraten/Rahmwirsing/
Schupfnudeln (A,C,G,L,O)

Rehrücken **43,90**
rosa gebraten/Erdäpfel-Selleriecreme/
Kohlsprossen (G,L,O)

Saiblingsfilet **27,90**
Safrangemüse/Grieß-Parmesanroulade (D,G,L,O)

SALATE

Gemischte Blattsalate **4,50**

Gemischter Salat **4,80**

Rucolasalat **8,90**
Parmesan/Cherrytomaten (G,O,M)

Vogerlsalat **9,90**
gebratener Speck/Erdäpfel/Kernöl (O,M)

Endiviensalat **9,90**
gebratener Speck/Erdäpfel/Kernöl/
gebackenes Ei (A,C,O,M)

Kernöl **1,20**

Aufpreis Salat statt Beilage **3,00**