

Kulinarischer Herbst

Crema di zucca

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskerne € 6,50

Crema di patate

Waldviertler Erdäpfelcremsuppe mit Kräuter und Speckkrusteln € 6,50

Zuppa di selvaggio

Wildcremesuppe mit Kräuter, Preiselbeeren und Knusperschalotten € 6,50

Hamburger di cervo € 6,90

Wildburger mit faschiertem Wildfleisch, Gouda Käse, Kartoffelpommes, Zwiebeln, Tomaten, gegrillter Speck und Maiskolben, Sauce Cumberland € 15,90

Brasato di cervo Ragù € 6,90

Geschmortes Hirschkalbsragout mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel € 19,90
oder als Duett mit Reh und Hirschkalbsragoutl mit Rotkraut und Knödel €
22,90

Arrosto di maiale selvatico Rare € 6,90

Rosa gebratener Wildschweinerücken mit Waldpilzsauce, Pommes Duchesse und Blaukraut € 26,90

Tender arrosto di cervo € 6,90

Zartes Rehschnitzerl mit Eierschwammerl-Steinpilzsauce, hausgemachte Preiselbeeren, Kroketten und Kohlsprossen € 25,90

Petto d'anatra arrosto Barbary € 6,90

Rosa, gebratene Barberie-Entenbrust im Natursafterl, Orangenmaroni, knusprige Gnocchi und Apfelrotkraut € 25,90

Cosia di agnello brasato in crosta € 6,90

Geschmorte Lammkeule im Teigmantel mit Rahmerdäpfel und Speckbohnen € 22,90

Fagiano arrosto al seno € 6,90

Gebratenes Fasanenbrustfilet auf Rotkraut, Rosmarinsafterl, Pommes Duchesse und Kohlsprossen € 23,90

Braconieri pan € 6,90

Wildererpfandl mit Reh, Wildschwein, Hirsch, Kroketten, Serviettenknödel, hausgemachte Preiselbeeren und Apfelrotkraut € 23,90

1/2 anatra frita in carcio fi naturale

1/2 Ente gebraten im Natursafterl, mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und hausgemachte Preiselbeeren € 24,90

Nocciola e miele parfait € 6 N,90

Haselnuss-Honig-Parfait und Topfen-Nougatknödel mit Butterbrösel an marinierten Weichseln, mit hausgemachtem Zwetschkeneis € 8,50