

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	€ 6,90
Hamburger di cervo Wilderer Burger mit Wildfleischpatties, Gouda, Knusperkartoffeln, Zwiebeln, Eierschwammerl, gegrillter Hirschspeck, Maiskolben, Sauce Cumberland	€ 18,90
Pizza Selvaggia „Die wilde Pizza“ Tomaten, Mozzarella, Hirschsalami, Maroni, Hokkaido-Kürbis, Preiselbeeren	€ 15,90
Ragù di cervo brasato Geschmortes Rehragout vom Ozlberger mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Apfelrotkraut	€ 23,90
Arrosto di maiale selvatico Rare Rosa gebratenes Hirschsteak mit Waldpilzsauce, Kroketten, Speckbohnen Apfelbrotkraut und Preiselbeer-Birne	€ 29,90
Tender arrosto di cervo Gebackenes Hirschschnitzerl in einer Kürbiskernpanier, Preiselbeer -Birne, knusprige Kürbis-Kartoffeln, Rotkraut	€ 19,90
Petto d’anatra arrosto Barbary € 6,90 Rosa, gebratene Barberie-Entenbruststreifen und Rosmarinkartoffelscheiben auf herbstlichen Blattsalaten, Himbeerdressing, Granatapfelkerne	€ 21,90
Cosia di agnello brasato in crosta € 6,90 Geschmorte Lammkeule im Teigmantel mit Rahmerdäpfel und Speckbohnen	€ 26,90
Risotto alla zucca € 6,90 Risotto vom Hokkaido-Kürbis an Kürbis-Trüffelschaum, Rucola, Parmesano	€ 15,90
Rotolo di cervo brasato € 6,90 Geschmorter Rehrollbraten vom Ozlberger an Waldpilzsaucerl, Serviettenknödel Kohlsprossen, Rotkraut – Preiselbeer-Birne	€ 23,90
Bracconieri pan € 6,90 Wildererpfandl mit Reh, Wildschwein, Hirsch, Kroketten, Serviettenknödel, hausgemachte Preiselbeeren und Apfelrotkraut	€ 27,90
1/2 anatra frita in carcio fi naturale 1/2 Ente gebraten im Natursafterl, mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und hausgemachte Preiselbeeren	€ 26,90
Semifreddo ai semi di papavero € 6 N,90 Mohn-Parfait an marinierten Weichseln, Tiramisu-Eis und Minze	€ 8,90