

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	34
Pink Hugo (Hollersaft, Wermut, Campari, Prosecco, Minze)	8
Prosecco Ruggeri	5,50
Rose Frizzante Proidl	5,50
Frizzante Cuvée alkoholfrei 0,1l	4,50
Campari Soda/Orange	6
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	5,50
Uttendorf Pils 0,3 l	4,50
Pfiff Uttendorf Premium vom Fass	3,70
Gin von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50
Wermut von Schwarzer	5

Vorspeisen

Wachtelbrust

Petersilwurzel | Apfelgel | Rotwein-Gewürzapfel | Portwein
19

Carpaccio vom Reh

Trüffelmayo | alter Balsamico | Pecorino | Vogerlsalat
19

Jourgebäck

1,80

Suppen

Rehkraftsuppe

Wurzelgemüse | Steinpilze | Rehburger
11

Cremsuppe vom Hokkaidokürbis

Geröstete Kerne | Kernöl
6,50

Kräftige Rindsuppe | Kaspressknödel

6,50

Hauptgerichte

Karree vom Hirschkalb
Kürbis | Petersilwurzel | Schupfnudeln | Madeira |
33

Rücken vom Frischling | Briochekruste
Erdäpfelroulade | Romanesco | Kräuterseitling | Hagebutte |
31

Rehnuss
Topfserviettenknödel | Broccoli | Steinpilze
30

Ragout aus dem Rehschlägel
Wurzelgemüse | Topfserviettenknödel
23

Blaukraut zu allen Wildgerichten

Tafelspitz im Kupferkessel
Röstkartoffel | Semmelkren | Schnittlauchsauce | Gemüse
26

Steirisches Maishendl im Butterschmalz gebacken
Petersilkartoffeln | Preiselbeeren
21

Salat | Vegetarisches

Blattsalat | Hausdressing
6

Schwammerlrahm
Topfserviettenknödel
19

Kürbisrisotto,
Gemüse | gebackener Feta
19

Zum Abschluss

Dessertvariation

16

Terrine von Valrhona Schokolade

Himbeereis | Ganache

11

Maroni-Honigmousse

Zwetschkenröstersud | Zwetschkeneis

11

Lauwarme Mandeltarte

Birnencarpaccio | Birneneis |

11

Französische Käseauswahl klein | groß

15 | 18

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Beerenauslese 2020 Kracher

6

Portwein ruby select Taylor's

6

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

KARTE NICHT IMMER TAGESAKTUELL