

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