

UNSER KÜCHENCHEF EMPFIEHLT

Schilchersekt – Domäne Müller	4,60
Hugo il Mionetto	4,50
1/8 Rosé Weingut Preisinger	3,30
¼ Schilchersturm Stefan Langmann	4,20
Hausgemachter Früchtewodka	4,80

VORSPEISEN

Kürbiscremesuppe	3,90
Hirschcarpaccio mit gegrillten Steinpilzen	10,90

HAUPTSPEISEN

Wildragout mit Pilzen und Gemüse dazu Serviettenknödeln	12,90
Hirschbraten mit Rotkraut und Serviettenknödeln	15,90
Rosa gebratenes Rehfilet mit getrüffeltem Kartoffelpüree	23,90
Gegrilltes Hühnerbrustfilet mit Kürbisrisotto	13,90
Hirschrückenfilet mit gebackenen Rotkraut und Kartoffel – Pilzroulade	22,90
Rehschnitzel in Haselnussbröseln gebacken auf cremigen Steinpilznudeln	17,90

DESSERT

Topfenstrudel auf Vanillesauce	4,20
Maronischäumockerln mit Amarenakirschen	5,60

ALLERGENE – auf Nachfrage werden die Informationen mündlich erteilt.
Unsere Fachservicekräfte beraten Sie gerne.