

Wild - und Kürbis – Herbstgenuss pur

Wenn draußen die Herbststürme aufziehen und Nebel durch die Wälder zieht, entfalten kräftiges Wildfleisch und aromatischer Kürbis ihre volle Stärke. Reh, Hirsch, Wildschwein und feines Geflügel wie Fasan oder Rebhuhn treffen auf die Vielfalt regionaler Kürbissorten – ein kulinarisches Zusammenspiel, das Wärme und Genuss in die kühle Jahreszeit bringt.

Vorspeisen

Hausgemachte Rehsülze

mit feinen Gemüswürfeln, Apfel-Remoulade, knusprigen Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat
18 €

Gebratene Blutwurst & Kürbis

mit Hokkaidokürbis, geschmortem Apfel, Majoran und knusprigem Kartoffelstroh
16 €

Burrata & Ofenkürbis (vegetarisch)

mit Hokkaidokürbis, Kürbiskernpesto, Balsamico und gerösteten Kürbiskernen
15 €

Herbstlicher Kürbissalat mit Norddeutschem Hirtenkäse (vegetarisch)

Limetten-Chili Vinaigrette angemachter Kürbissalat, Preiselbeeren und karamellisierten Kürbiskernen
14 €

Cremesuppe vom Muskatkürbis (vegetarisch)

Orangen-Ingwer, steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
9 €

Hauptgerichte

Gebratenes Rehschnitzel

Preiselbeerrahm, Rosenkohl und cremigem Kartoffelpüree

38 €

Langsam geschmorte Wildroulade mit Waldpilzfüllung

mit Rosenkohl, Preiselbeerjus und cremigem Kartoffelpüree

26 €

Gegrilltes Wildschweinrückenfilet

auf Apfel-Butterkohl mit aromatischer Rosmarinjus und Serviettenknödeln

24 €

Edles Hirschgulasch

geschmorte Champignons, Speck, Rosenkohl, Preiselbeeren,
dazu gebratene Serviettenknödel

22 €

Vegan & Vegetarische Hauptspeisen

Geschmorter Hokkaidokürbis (vegan)

auf cremigem Selleriepüree mit gerösteten Haselnüssen, Sesam, frischen Gartenkräutern
und steirischem Kürbiskernöl

19 €

Kürbis-Ravioli in Salbeibutter (vegetarisch)

mit gebratenen Waldpilzen, frisch gehobeltem Parmesan und gerösteten Haselnüssen

16 €

Dessert – Herbstvariation

Kürbis-Creme-brûlée

Orange, Zimt, Kürbiskernkrokant und Bourbon Vanilleeis

10 €

Warmer Kürbisstrudel „Wiener Art“

mit Bourbon-Vanillesauce

9 €