

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

Hirschcarpaccio

Walnuss-Vinaigrette, Kürbiskerne, Staudensellerie, Parmesan und steirisches Kürbiskernöl
18 €

Herbstlicher Kürbissalat mit Norddeutschem Hirtenkäse (vegetarisch)

Limetten-Chili Vinaigrette angemachter Kürbissalat, Preiselbeeren und karamellisierten Kürbiskernen
15 €

Gemischter Kürbissalat (vegetarisch)

Eingelegtem Kürbis, Tomate Gurke, Blattsalat, Röstzwiebeln, Radieschen und Grünes Pesto
14 €

Cremesuppe vom Muskatkürbis (vegetarisch)

Orangen-Ingwer, steirisches Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
9 €

Hauptgerichte

Gebratenes Rehschnitzel

Pfifferlingsrahm, Rosenkohl und Kartoffelpüree
36 €

Gegrillte Fasanenbrust im Speckmantel

Apfel-Calvados-Sauce, gegrillter Kürbis, gratiniertes Kartoffelpüree
34 €

Sauerbraten vom Reh

Preiselbeersauce, Serviettenknödel, Apfel-Rotkohl
26 €

Edles Wildgulasch

geschmorte Champignons, Speck, Rosenkohl, Preiselbeeren,
dazu gebratene Serviettenknödel
24 €

Gegrillter Kürbis (vegan)

Gemüse-Couscous, Hummus und hausgemachtes Kräuteröl
19 €

Dessert – Herbstvariation

Bio-Käsebrettl

Kürbis Chutney, hausgemachtes Sauerteigbrot und Weintrauben
17 €

Kürbis Tarte

Mit Bourbon Vanilleeis
9 €