



# Wild Things



## Vorspeisen

### Der Anfang...

---

**„ ... Fasantasie“** € 7,90  
*Fasanenbrüstchen auf Blautrauben-Zwiebel-Konfit*  
**Pheasant breast on blue grapes - onion confit**

**„ Ohhh my Deerling“** € 12,90  
*Carpaccio vom Hirschfilet – Wildkräutersalat – Preiselbeer-Pflaumen-Konfit*  
**Carpaccio of venison fillet - Wild herb salad - cranberry plum confit**

## Suppen

### Die Steigerung...

---

**Wildkraftbrühe mit Waldpilznockerl** € 5,90  
**Game consommé with wild mushroom dumplings**

## Fleisch

### Der Höhepunkt...

---

**Gebratenes Fasanenbrustfilet mit Steinpilzkruste – Preiselbeerbutter** € 18,90  
**Rosenkohlblättchen mit Pistazien – cremige Taglitelle**  
**Fried pheasant breast fillet with celeriac crust - cranberry butter –**  
**Rosemary leaves with pistachios - creamy tagliatelle**

**Feiner Rehkeulenbraten mit Backpflaumen gefüllt – Steinpilzrahm - Spätzle** € 19,90  
**Roasted turnip stuffed with baked plums – celeriac crème – swabian noodles**

**Hirschrücken unter der Pilzkruste – glasierte Kürbisspalten – Kastanien-Ravioli** € 22,90  
**Saddle of deer under the mushroom crust - glazed pumpkin slices – chestnut ravioli**

**„Schnitzeljagd“** € 17,90  
**Paniertes Hirschschnitzel – Waldpilzrahm – Süßkartoffelpommes**  
**breaded deer cutlet - wild mushroom cream - sweet potato fries**

**„Wildes Gewürfel“** € 15,90  
**Wildschweingulasch – Wirsinggemüse – Kartoffelselleriepüree**  
**Wild boar stew with chanterelles - Savoy cabbage - potato celeriac puree**

**Zu allen Wildhauptgängen reichen wir einen kleinen Beilagensalat vorweg.**

Bei Fragen zu möglichen Allergenen und Inhaltsstoffen in unseren Speisen informieren wir Sie gern.  
Für detaillierte Informationen fragen Sie bitte unser Personal