



Wild Things



Vorspeisen

Der Anfang...

- „ ... Fasantasie“** € 7,90
Fasanenbrüstchen an 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 Tagliatelle
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“ - Paniertes Hirschschnitzel – Waldpilzrahm – Süßkartoffelpommes** € 17,90
breaded deer cutlet - wild mushroom cream - sweet potato fries
- „Wildes Gewürfel“** € 15,90
Wildschweingulasch – geschwenkte Rosenkohlblättchen – Kartoffelselleriepüree
Wild boar stew with chanterelles - Rosemary leaves - potato celeriac puree
- „Kransburger“** € 14,90
160g Wildfleisch – Sesam Bagel - Cole slaw Salat – Preiselbeer-Schmand – Süßkartoffel-Pommes
160g venison meat - sesame bagel - cole slaw salad - cranberry sour cream – sweet potato fries

Zu allen Wildhauptgängen reichen wir einen kleinen Beilagensalat vorweg.