

Kulinarischer Herbst

Crema di zucca Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskerne	€ 7,50
Crema di patate Waldviertler Erdäpfelcremsuppe mit Kräuter und Speckkrusteln	€ 7,50
Zuppa di selvaggio Wildcremesuppe mit Kräuter, Preiselbeeren und Knusperschalotten	€ 8,50
Tartare di barbabitolà Rote Rüben Tartare an Rucola, flüssiger Sahnekren, gerösteten Schwarzbrot	€ 15,90
„Holzhackerbrot“ Salami, Speck, Goudakäse, Barbecue-Sauce und Pommes	€ 15,90
Pizza Selvaggia „Die wilde Pizza“ Tomaten, Mozzarella, Hirschsalamì, Maroni, Hokkaido-Kürbis, Preiselbeeren	€ 16,90
Ragù di cervo brasato Geschmortes Hirschragout vom Ozlberger mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Apfelrotkraut	€ 24,90
Arrosto di maiale selvatico Rare Rosa gebratenes Hirschsteak mit Waldpilzsauce, Kroketten, Speckbohnen Apfelrotkraut und Preiselbeer-Birne	€ 32,90
Tender arrosto di cervo Gebackenes Hirschschnitzel in einer Kürbiskernpanier, Preiselbeer -Birne, knusprige Rosmarin-Kartoffeln, Rotkraut	€ 26,90
Petto d'anatra arrosto Barbary € 6,90 Rosa, gebratene Barberie-Entenbruststreifen und Rosmarinkartoffelscheiben auf herbstlichen Blattsalaten, Himbeerdressing, Granatapfelkerne	€ 24,90
Cosia di agnello brasato in crosta € 6,90 Geschmorte Lammkeule im Teigmantel mit Rahmerdäpfel und Speckbohnen	€ 28,90
Risotto alla zucca € 6,90 Risotto vom Hokkaido-Kürbis an Kürbis-Trüffelschaum, Rucola, Parmesano	€ 17,90
Rotolo di cervo brasato € 5,90 Geschmorter Rehrollbraten vom Ozlberger an Waldpilzsaucerl, Serviettenknödel Kohlsprossen, Rotkraut –Preiselbeer-Birne	€ 25,90
Braconieri pan € 6,90 Wildererpfandl mit Reh, Wildschwein, Hirsch, Kroketten, Serviettenknödel, hausgemachte Preiselbeeren und Apfelrotkraut	€ 28,90
1/2 anatra frita in carcio fi naturale 1/2 Ente gebraten im Natursafterl, mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut und hausgemachte Preiselbeeren	€ 28,90
Semifreddo ai semi di papavero € 6 N,90 Mohn-Parfait an marinierten Weichseln, Zwetschkeneis und Minze	€ 8,90
Schokokoküchlein mit flüssigen Kern und hausgemachtes Zwetschkeneis	€ 8,90

