

HERBSTZEIT

ist Wild Zeit

autumn menu

- Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl
*Creamy pumpkin soup topped with roasted pumpkin seeds
and Styrian pumpkin oil* € 7,20
- Vogelsalat mit Hirsch-Wurzelspeck-Terrine, Birne und
Walnüssen an Honig-Senf-Dressing und Croûtons
*Lamb's lettuce with venison and root bacon terrine, pear and
walnuts, served with a honey-mustard dressing and croutons* € 13,50
- Rehragout geschmort in Rotwein
mit Apfel-Rotkohl und Spätzle
*Venison ragout braised in red wine, served with apple-infused
red cabbage and Spätzle* € 23,50
- Hirschbraten mit Maronenjus,
Sellerie-Pastinaken-Püree und gebratenen Pilzen
*Roast venison with chestnut jus, celery-parsnip purée, and
sautéed mushrooms* € 25,50
- Wildschweingulasch mit Wurzelgemüse,
Kartoffel-Pilz-Knödel und Kohlsprossen
*Wild boar goulash with root vegetables, potato-mushroom
dumplings, and Brussels sprouts* € 22,50
- Maroni-Mousse mit Portweinbirne im Glas
Chestnut mousse with port wine pear, served in a glass € 7,90

