



*Wildkraftbrühe
mit altem Sherry und Mohnblättereigstangen* 16.50

*Wildterrine
auf herbstlichen Salaten an einem Sherrydressing
serviert mit hausgemachtem Kürbischutney* 22.50



*„Wildes im Nudelnest“
Wildgeschnetztes an Wildrahmsauce
mit Preiselbeerapfel und Waldpilzen* 39

*Rehschnitzel mit karamellisierten Äpfel
an Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Maroni, Preiselbeeren und Trauben* 43

*Hirschrückenmedaillons mit Quitten
an Wildrahmsauce
mit Spätzli, Preiselbeerapfel, Maroni, Trauben* 49

*Grilliertes Hirschfilet mit Wildrahmsauce
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Maroni* 54

Ab 2 Personen wird in 2 Gängen serviert

*Rehrücken „Mirza“
serviert mit Butterspätzli,
Preiselbeerapfel, Rotkraut
Rosenkohl, Marroni & Steinpilzen* pro Person 62

Das beste Fleisch wächst in freier Wildbahn.

*Das Wild ernährt sich von feinen Kräutern und Gräsern, frischem Wasser
in naturbelassenen Revieren.*

Es bewegt sich viel und lebt weitgehend stressfrei.

Wir beziehen unser Wild aus heimischer Jagd und Österreich