

Aperitif

Champagner Paul Bara Brut Reserve Grand Cru 0,375 l	37
Pink Hugo (Hollersaft, Prosecco, Wermut, Campari – alkoholfrei möglich)	9
Prosecco Ruggeri	6
Rose Frizzante Proidl	6
Frizzante alkoholfrei	7
Campari Soda/Orange	6
Alkoholfreier Bitter Orange	5
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft	6
Uttendorf Pils 0,3 l	4,60
Pfiff Stiegl Herbstgold vom Fass	3,70
Wermut von Schwarzer mit Fever Tree Tonic	9,50

Vorspeisen

Wachtelbrust

Sellerie | Zwetschken-Gewürzsud | Speck
19

Carpaccio vom Reh

eingelegte rote Rüben | alter Balsamico | Preiselbeergel | Vogerlsalat
19

Jourgebäck

2,00

Suppen

Rehkraftsuppe

Wurzelgemüse | Eierschwammerl | Miniburger
11

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

Geröstete Kerne | Kernöl
7

Kräftige Rindsuppe | Frittaten

7

Speisekarte im Internet nicht tagesaktuell

Salat | Pasta | Vegetarisches

Blattsalat | Hausdressing

6

Tagliolini

Paprika | Pesto | Parmesan | Calamaretti

23

Geschmorter Hokkaido Kürbis

Karfiol | Eierschwammerl | knusprige Kartoffel

18

Hauptgerichte

Hirschkalbsrücken

Geschmortes Wurzelgemüse | Erdäpfelpaunzen

33

Rehnuss

Broccoli | Eierschwammerl | Serviettenknödel

30

Ragout aus dem Rehschlägel

Serviettenknödel

23

Blaukraut gibt's zu allen Wildgerichten

Rehburger

Briochebun | Cheddar | Borretanezwiebel | Preiselbeere | Speck

18

Roastbeef

Gemüse | Knusperkartoffel | Barbecuejus

30

Backhendl

Petersilkartoffeln | Preiselbeeren

22

Gerne beraten wir Sie bei Allergien und Unverträglichkeiten

Zum Abschluss

Dessertvariation

17

Mascarponemousse
Birneneis | Rotweinalpfel

12

Valrhona Schokoladenterrine
Ananasragout | Pina Colada Eis | Granola

12

Karamellisierte Topfenaufguss
Zwetschkenröster | Heidelbeersorbet

12

Französische Käseauswahl klein

15

3 Kostgläser Wein zum Käse

7

Carmes Rieussec 2019 Sauternes

6

Portwein ruby select Taylor's

6

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden,
lassen Sie sich von unserer geschulten Chefin beraten