

Wald und Flur

13. OKTOBER BIS 20. NOVEMBER

VORSPEISEN

- Karottenmosaik mit Erdnuss, Himbeere und Alge (E, F, H, M, O) (vegan) € 16,90
- Duett von Lachsforelle und Saibling
mit Sauerkraut und Gurke (D, G, H, O) € 17,90

SUPPEN

- Wildkraftbrühe mit Ravioli und Gemüse (A, C, G, H, L, O) € 9,50
- Kürbiscremesuppe mit Croissant (A, F, H, O) (vegan) € 9,50

ZWISCHENGÄNGE

- Gebackene Kartoffel mit Quark, Zwiebel und Granola (A, F, H, M, O) (vegan) € 20,90
- Bohnen-Pflanzerl mit Brioche und marinierten
Wildkräutern (A, F, H, M, O) (vegan) € 21,90
- Wildschwein-Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln (A, C, G, H, O) € 22,90

Alle Angaben ohne Gewähr. Änderungen vorbehalten. Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Allergensteckbrief, die 14 Hauptallergene: (A) Glutenhaltiges Getreide, (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch, (E) Erdnuss, (F) Soja, (G) Milch oder Laktose, (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie, (M) Senf, (N) Sesam, (P) Lupinen, (O) Sulfite, (R) Weichtiere

HAUPTGÄNGE

Backe und Filet vom Schwein mit Portweinsoße, Spitzkohl und Trüffeln und Trüffelnkrokette (A, C, G, H, L, O)	€ 33,90
Zweierlei vom Wildgeflügel mit Quittensoße, Kürbis und Emmer (A, G, H, L, O)	€ 33,90
Gebratener Hirschrücken mit Holunderbeeren, wildem Brokkoli und Haselnuss-Spätzle (A, C, G, H, L, O)	€ 34,90
Pochierter Wels mit Weißweinsoße, Wurzelgemüse und Zartweizen (A, D, G, H, L, O)	€ 31,90
Gegrillte Forelle mit Zitruschaum, Petersilienwurzel, Lauch und Kartoffel (D, F, G, H, O)	€ 32,90

DESSERT

Zwetschgenknödel mit Vanilleeis, Ingwer und Wiesenkräutern (A, C, G, H, O)	€ 12,80
Quitte mit Mohn und Johannisbeere (A, F, H, O) (vegan)	€ 15,60
Mille Feuille vom Apfel mit Mandel und Rum-Rosinensorbet (A, C, G, H, O)	€ 15,90
Dessertvariation „Elements“ (A, C, E, F, G, H, N, O)	€ 17,50

Feinschmecker-Menü

Duett von Lachsforelle und Saibling
mit Sauerkraut und Gurke (D, G, H, O)

Wildkraftbrühe mit Ravioli und Gemüse
(A, C, G, H, L, O)

Wildschwein-Schnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren
und Bratkartoffeln (A, C, G, H, O)

Hagebutten-Sorbet (A, C, G, H, O)

Gebratener Hirschrücken mit Holunderbeeren,
wildem Brokkoli und Haselnuss-Spätzle (A, C, G, H, L, O)

oder

Gegrillte Forelle mit Zitruschaum, Petersilienwurzel,
Lauch und Kartoffel (D, F, G, H, O)

Mille Feuille vom Apfel mit Mandel
und Rum-Rosinensorbet (A, C, G, H, O)

Menü € 93,00



Veganes Menü

Karottenmosaik mit Erdnuss,
Himbeere und Alge (E, F, H, M, O)

Kürbiscremesuppe mit Croissant (A, F, H, O)

Gebackene Kartoffel mit Quark,
Zwiebel und Granola (A, F, H, M, O)

Sanddorn-Sorbet (A, H, O)

Bohnen-Pflanzerl mit Brioche
und marinierten Wildkräutern (A, F, H, M, O)

Quitte mit Mohn und Johannisbeere (A, F, H, O)

Menü € 80,00