

Wildkarte

Wildrahmsuppe | Sherrysahne || Neun Euro

Rehragout aus heimischer Jagd | Blaukraut | Serviettenknödel || Achtundzwanzig Euro

Wildhasenrücken geschnetzelt | Birnen-Morchel-Rahm | Broccoli | Nuss-Spätzle || Sechsenddreißig Euro

Freilassinger Hirschrücken | Preiselbeerjus | Kürbis-Bohnen | Kräuterpolenta || Achtunddreißig Euro

Barbarie Entenbrust | Portweinjus | glacierte Kräuterseitlinge | Kürbis-Orangen-Püree || Vierunddreißig Euro

Wildschweinschnitzel vom Rücken | Kren-Panade | Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln || Zweiunddreißig Euro

2023 Camins del Priorat

Dichtes Rubinrot, kräftige Frucht nach Heidelbeeren und Himbeere,
Rosenblätter, Kräuterwürze mit etwas Pfeffer, feste Tannine, lange anhaltend
Alvaro Palacios, Priorat^{DOCa} | Spanien
1/8l € 7,40 | 0,75l € 44,40

Vorspeisen

Räucherlachs-Tatar | Gurkensalat | Zitronen-Frischkäse | Rucola || Sechzehn Euro

Butternut Kürbis-Carpaccio@Rebecca | Apfel-Chutney | Ziegenkäse | Walnuss || Sechzehn Euro

Bunter Salatteller | Vinaigrette || Acht Euro

Rinderkraftbrühe | Maronen-Pfifferling-Nockerl || Acht Euro

Kürbiscremesuppe | Kernöl || Acht Euro

Hauptspeisen

Gebackener Kabeljau | Senf-Rahm-Gurken | Salzkartoffel || Vierundzwanzig Euro

Kürbis-Perlgrauen-Risotto | Parmesan | grüner Spargel || Zweiundzwanzig Euro

Hauptspeisen

Gebratenes Zanderfilet | Lauchgemüse | Pastinakenkrapferl || Neunundzwanzig Euro

Waldpilz-Tagliatelle^{@Ayad} | Feta | Spinat & Tomaten | Pinienkerne || Vierundzwanzig Euro

Seesaibling | Kürbis-Chutney | Kräuter-Couscous || Zweiunddreißig Euro

Schweinefilet | Pistazien-Mantel | Schalotten-Jus | Hokkaido-Püree || Achtundzwanzig Euro

Wiener Schnitzel | Kalbslende | Petersilienkartoffeln || Neunundzwanzig Euro

Medaillons vom Rind & Schwein | Grillgemüse | Knoblauch-Wedges || Achtundzwanzig Euro

Zwiebelrostbraten | Rinderlende | Bohnen | Bratkartoffeln || Neunundzwanzig Euro

Dessert

»Espresso mit Begleitung« Espresso mit süßen Kleinigkeiten || Fünf Euro

Dessertvariation »Oedhof« || Achtzehn Euro

Birne Helene im Glas | Zartbittercreme | Crumble || Zwölf Euro

Crème brûlée | Zwetschgen-Ragout || Vierzehn Euro

Marinierte Himbeeren | Vanilleeis || Sechzehn Euro

Küchenmeister Fritz Zeif jun. & sein Team