

# Wildwochen

## im Oktober

Kürbiscremesuppe mit Schlagobershaube, karamelierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl € 3,50  
Wildcremesuppe mit Croutons und Schlagobershaube € 3,50

„Dreierlei Knödel“ Grammel, Wildhaschee und Speckknödel auf marinierter Blattsalatvariation mit frischen Feigen € 9.80

„Surf Turf“ gegrilltes Rehrückenfilet, Zanderfilet und Garnelen in der Kartoffelkruste auf Kartoffelrösti dazu servieren wir ein Kartoffel-Pilz-Gemüse-Dörrpflaumen-Trauben-Ruccolagröstel € 14,90

Wildragout mit Semmelknödel, Kroketten, Preiselbeerpfirsich und Blaukraut € 10.90

Rosa gebratenes Wildentenfilet mit gegrillten Pilzen auf Zweigeltsauce mit Pistazien-Orangenrisotto, Mandelbällchen und Blaukraut € 13,50

„Wildererpfandl“ Gegrilltes Hirschrückenfilet mit Kakaobohnenkruste und Barbarieentbrust auf Steinpilzsauce dazu Serviettenknödel, gebackene Polentaecken und Blaukraut € 14.90

Nusstorte € 2.80  
Wir wünschen guten Appetit!