

# Unsere Wildspezialitäten

## Als Aperitif empfehlen wir

Aldfred Spezial	€ 4,8
<i>(Wermut von Tement &amp; Gölles, serviert mit Sprite, Zitrone &amp; Eis)</i>	
Martini Bianco	€ 4,2
Martini Rosso	€ 4,2
Campari Soda	€ 4,2
Campari Orange	€ 4,5
Crodino	€ 4,8
<i>(Alkoholfreier italienischer Aperitif, serviert mit Tonic &amp; Eis)</i>	
Glas Prosecco	€ 4,4
Glas Frizzante	€ 4,4

*„Kein Genuß ist vorübergehend; denn der Eindruck, den er zurückläßt, ist bleibend.“*  
Johann Wolfgang von Goethe

## Als Digestif empfehlen wir

Averna Sour	€ 4,2
Nonino Grappa	€ 4,5
<i>Wine Enthusiast, Wine Star Awards</i>	
Lagavulin	€ 6,8
<i>Single Malt Scotch / 8 Jahre</i>	
Oban	€ 6,8
<i>Single Malt Scotch / 14 Jahre</i>	
Plantation Barbados Rum	
5 Jahre	€ 6,8

## VORSPEISEN

**ZARTES HIRSCHCARPACCIO** mit frischen Champignons, Parmesan & Gebäck € 13

**VARIATION VON WILDSCHWEINPASTETE & REH-TERRINE** mit Sc.Cumberland & Gebäck € 12

**VORSPEISENVARIATION** mit Gebäck € 15

## SUPPEN

**CREMIGE PILZSUPPE** € 7,5

**KLARE WILDKRAFTBRÜHE** mit zweierlei Einlage (Wildfleischstrudel & Rehleberknödel) & Gemüsejulienne € 5,5

## HAUPTSPEISEN

**FÖRSTERSCHNITZERL (Gebackenes Rehschnitzerl)** in Kürbis-Walnusspanier, dazu Süßkartoffel-Gemüse & Preiselbeeren € 18

**ZART GEGRILLTES GAMS-RÜCKENFILET** in Wildsaftl, serviert mit Kohlsprossen & Erdäpfelstrudel € 31

**HIRSCHKALBSMEDAILLONS VOM GRILL** in Pilzsauce, dazu Apfelrotkraut & Pommes Williams € 27

**ZARTE REHMEDAILLONS** in Wild-Cassissauce, serviert mit Broccoliröschen & Maroniknödel € 31

**WILDERER PFANDL** (zarte Medaillons vom Wild in einer Jägersauce) mit hausgemachten Spätzle, Schnittbohnen & Preiselbeerbirne € 27

**FASANENBRÜSTCHEN IN PROSCIUTTOMANTEL** auf Kren-Rahmpolenta mit flambierten Apfelspalten in Wildsaft € 20

**DUETT VON GEGRILLTEN HIRSCH- & WILDSCHWEINMEDAILLON IM SPECKMANTEL,** serviert mit Erdäpfelstrudel & glaciertem Kürbisgemüse € 27

**GEGRILLTES HIRSCHSCHNITZERL** in Jägersauce, dazu Apfelrotkraut & Kartoffelnudeln € 19

**HIRSCHBRATEN** mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel € 18

**GEGRILLTES FLUGENTENBRUSTFILET** in Mandarinensauce auf Risotto mit Broccoliröschen € 20

**JAGAPFANDL** (feines Wildragout), serviert mit Serviettenknödel & Preiselbeeren € 16

**GROSSER BEILAGENTELLER** € 14

**PORTION ROTKRAUT** € 5,5

Seit Jahren beliefert uns Fam. Zimmermann aus Wartberg im Müritzal mit heimischen, stressfreiem Wildfleisch, wo sich die Qualität am Teller widerspiegelt.



## DESSERT

- KASTANIENREIS** mit Vanilleeis € 7  
**GEBACKENE APFELRINGE** mit Zimteis & Schlagobers € 7  
**SCHOKOLADENSOUFFLE MIT FLÜSSIGEN SCHOKOKERN,**  
*serviert mit Cassiseis & Schlagobers* € 7  
**HAUSGEMACHTE KASTANIENTIRAMISU** € 7  
**HERBSTLICHER EISZAUBER**  
*(Nuss, Zimt, Apfel) mit Früchteröster* € 7  
**WAFFELN** mit Vanilleeis, Beerenragout Schokoladensauce & Schlagobers € 7

## WEINE

### Rotweine

- Sankt Laurent 2019 – Umathum, Frauenkirchen** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(dunkle Beerenaromen am Gaumen, würzig, vollmundig mit feiner Gerbsäure)*
- Cabernet Sauvignon 2019 – Triebaumer, Rust** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(Intensive Herzkeirschen- & Brombeeraromatik, feine Würze & angenehme Röstaromen)*
- Lovely Merlot 2020 – Scheiblhofer, Andau** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(Wunderbar weich und mild am Gaumen, fein abgerundet durch eine dezente Restsüße)*
- Big John 2019 – Scheiblhofer, Andau** Fl. € 34  
*(Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir. Am Gaumen ausgeprägt, feinschichtige Noten von Holzreife – insbesondere Röstaromen und Karamell)*
- Appassimento 2020 – Domini Venti, Italien** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(Am Gaumen fruchtig nach Kirsche und Pflaumen mit einer feinwürzigen Note von schwarzem Pfeffer)*

### Weißweine

- White Mischsatz 2021 – Weingut Strauss, Gamlitz** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(Frisch und fruchtig, ein Cuvée aus den Sorten Welschbriesling, Sauvignon blanc, Morillon Rivaner und Sämling. Am Gaumen fruchtig leicht, mit einer ausgewogenen Säure und einem harmonischen Abgang)*
- Grüner Veltliner 2018 – Leopold Figl, Wagram** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(„Helle“ Aromatik, Melonen, Honigblüten, gelbe Äpfel, deutlich mineralische Untertöne, auch feiner Kräutermix)*
- Pinot 3 2018 – Rossmann, St. Peter a. Ottersbach** 1/8 € 5,5 – Fl. € 32  
*(Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder)  
 Kompakt, geschmeidig und fruchtig am Gaumen; feinwürzig im Abgang)*
- Grauburgunder 2020 – Krispel, Hof b. Straden** 1/8 € 5,5 – Fl. € 32  
*(Am Gaumen saftig exotische Noten, lang und aromatisch im Nachhall)*
- Morillion / Chardonnay 2020 – Weingut Strauss, Gamlitz** 1/8 € 4,8 – Fl. € 28  
*(Wunderschöne Frucht Komponente mit dem Duft nach Pfirsich und Karamell. Die Feine Säure ergibt einen cremigen und harmonischen Abgang)*