Herbstliche Wildgerichte

Samstag, 4.Oktober – Sonntag, 26. Oktober 2025
11:30 – 14:00 & 17:30 – 21:00 Uhr

Kartoffel -Steinpilzcremesuppe [G,O] EUR 7,60
Kartoffelwürfel / Lauchöl
potato-porcini cream soup / potato / leek oil

Wildterrine [A,C,G,L,M,O] EUR 17,90
Pistazienmayonnaise / Brioche / Gewürzfeigen / Orangen – Chicorée
game meat terrine / Pistachio mayonnaise / brioche / spiced figs / oranges – chicory

* * *

Edelwildragout [A,C,G,L,O] EUR 23,80
Maroni-Serviettenknödel / Apfelrotkraut / Speckpilze
game ragout / chestnut dumplings / red cabbage with apple / bacon mushrooms

Esterhazy Rostbraten vom Reh [A,C,G,O] EUR 26,80
Pommes Duchesse / Wurzelwerk / Eiswein-Preiselbeer Birne
Esterhazy roast venison / pommes duchesse / root vegetables / ice wine cranberry pear

Rosa gebratener Hirschrücken [A,C,G,O,L] EUR 38,90
Armer Ritter Schnitte / Pastinake / glasierter Holunder – Boskoop-Apfel / Rosenkohlblätter
Pink roasted venison / french toast / parsnip / glazed elderberry-apple / brussels sprout leaves

* * *

Maronitiramisu [A,C,G,O] EUR 8,70
Bratapfelragout / Quitteneis
chestnut tiramisu / baked apple ragout / ice cream of quince

Bierempfehlung

Stiegl-Herbstgold
So schmeckt der Herbst

Das Bier in den Farben des Herbstes. Diese saisonale Spezialität besticht mit einer fein abgestimmten Hopfenbittere und kräftigen Malzaromen. Der würzige und vollmundige Geschmack passt perfekt zu herbstlichen Spezialitäten und Anlässen, wie etwa Bauernmärkten und Erntedankfesten.

0,5 lt. Flasche € 5,80

Unsere Weinempfehlung

2022 Weißburgunder Reserve
Weingut Schreibeis „Keller am Berg“
Kamptal, Niederösterreich
1/8 lt. € 6,40
0,75 lt. Flasche € 38,00

2023 Cabernet Sauvignon
Weingut Scheiblhofer
Andau, Burgenland
1/8 lt. € 6,50
0,75 lt. Flasche € 39,00

Inklusiv-Preise
Unser Küchenchef informiert Sie gerne über Allergene in unseren Speisen.