



## Unsere Wildwochen

Wenn es draußen kälter und ungemütlich wird, dann ist Zeit für etwas Herzhaftes! Es muss nicht immer ein schwerer Braten sein, Wildküche kann auch anders kurz gebraten werden und das zarte Fleisch kann nicht nur mit einem außergewöhnlich feinen Aroma, sondern auch mit wertvollen Inhaltsstoffen überzeugen und ist pure Natur. Es schmeckt nach Heimat, schont die Umwelt und gehört unverzichtbar in die saisonale und regionale Küche.

Die neue Wildküche ist leicht, frisch und unkompliziert zubereitet.

### Wild Empfehlung

#### **Carpaccio Wildschweinschinken**

Steirer Kürbissalat | Gewürzbirne | Piemonteser Haselnüsse

16,50 €

#### **Wild Consommé**

Reh Maultasche | Wurzelgemüse Julienne

9,50 €

#### **Cassoulet vom Heim(l)ischen Hirsch & Wildschwein**

Sauerkirschen | Getrüffeltes Rahmwirsing | Spinatknödel

29,50 €

### Dessert

#### **Karottentorte**

Frischkäse Creme | Sanddorn gel | Walnuss Crunch | Mascarpone-Tonkaeis

14,50 €

Als drei Gang Menü (mit Suppe) 49 €

Als vier Gang Menü 59 €



## Vorspeisen

### Frisch und knackig

Beilage von Herbstlichen Salaten mit Trüffel Walnussdressing  
Marinierte Rote Bete, Schlotten, Rübchen und Weißbrotkrusteln

7,50 €

### dazu servieren wir wahlweise:

Knuspriger Ziegentaler   Kürbis-Sanddorn Chutney 	klein	14,50 €
	groß	19,50 €
Pikante Chili-Rinderstreifen	klein	16,50 €
	groß	21,50 €
Rosmarin-Knoblauchgarnelen	klein	19,50 €
	groß	25,50 €

### Sowl für Leib & Seele

Bowl von Gegrilltem Herbstlichem Gemüse  
Buntes Bulgur Taboulé | Pani Puri Crunch | Sieben Kräuter Crème

15,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet.



## Suppe

### **Vegane Versuchung**

Steinpilzcreme | Spinat Zigarre | Thymianschaum

9,50 €

## Vegetarisch & Vegan

### **Parmigiana Vegana**

Carnaroli-Reis Plätzchen | Gebackene Aubergine  
Ochsenherztomate | Veganer Feta Käse

23,50 €

### **Waldpilz Traum**

Spinat-Brezelnknödel | Waldpilz Sugo | gebratene Babyseitlinge  
Pfeffer Pecorino | Marinierte Wiesenkräuter

23,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet.



## Fischgerichte

### **Allerlei Gewässer**

Gebratene Bach Saibling

Buntes Muschelragout | Babyspinat | Safran Linguine

27,50 €

## Fleischgerichte

### **„Vienna Calling“**

Gebackenes Wiener Kalbsschnitzel | Kartoffelgröstl

Gurken-Dillsalat | Wildpreiselbeeren | Zitronen Schnitz

29,50 €

### **Purer Genuss**

250g US Prime ibp Roastbeef | Kampot Pfefferjus

Gewürz Schalotten | Kürbis Ragout | Bündner Bergkäsegratin

39,50 €

Alle Speisen können Spuren von Nüssen enthalten.

Wir haben die Vegetarischen  und die Veganen  Speisen  
für Sie gekennzeichnet.



## Desserts

### **Süßer Moment**

Unser süßer Moment - eine kleine Süße Verführung  
mit einer Tasse duftendem Espresso

8,50 €

### **Mandelblüte**

Variation von spanischen Mandeln  
Spekulatius Crumble | Maraschino Kirschorbet

14,00 €

### **Pina Colada Traum**

Weißer Valrhona Schokolade | Karamellierter Ananaskern  
Rum-Kokoscreme | Kirschgel

14,50 €

### **Zum Schluss das Beste ...**

Rohmilchkäseauswahl vom fränkischen Affineur Waltmann  
Tessiner Feigensenf | schwarze Walnüsse | Früchtebrot

17,50 €

## Eis (Kalte) Verführung

Exklusiv für Sie, unsere hauseigenen und saisonalen Sorbets und Eiskompositionen.  
Serviert mit viel Liebe.

### **„Die Cremigen“**

Bergmilch-Joghurteis | Salzbuttermilch-Karamelleis | Valrhona-Schokoladeneis mit Brownie Stückchen  
Madagaskarvanilleeis | Piemonteser Haselnusseis

Je Kugel 3,90 €

### **„Die Fruchtigen Sorbet“**

Mandarinen | Maraschino Kirsche | Husumer Sanddorn | Himbeere

Je Kugel 3,90 €

Wir wünschen uns, dass Sie eine genussvolle Zeit in unserem „elies“ verbringen  
Haben Sie ein Anliegen, wenden Sie sich bitte immer umgehend an uns.

**Ihre Dorfbewohner**