



Wild & Co – Venison and more

Entenbrustscheiben (H,O)

auf Rotkraut-Walnuss-Salat mit Apfel-Preiselbeervinaigrette

*Duck breast slices on red cabbage-walnut-salad
with apple-cranberry vinaigrette*

9,60

Hirschpfeffer (A,C,G,H,L,O)

mit Walnussnockerl

Deer ragout with small walnut dumplings

14,90

Fasanenbrustfilet (A,C,G)

mit Lardo, dazu Kohlsprossen und hausgemachte Krokette

*Pheasant breast with lardo (bacon speciality),
served with cabbage sprouts and housemade croquettes*

18,80

Rehrückenfilet (A,C,G,L)

rosa gebraten mit Rotkraut und Erdäpfel-Maronitaler

Venison filet, roasted pink with red cabbage and potato-chestnut rounds

26,50

Wildschweinschnitzel (A,C,G,H,L,M,O)

in Haselnusspanade mit Erdäpfel-Steinpilzsalat

Wild boar escalope in hazelnut breading with potato-porcini-salad

19,10

Duett vom Reh und Wildschweinfilet (A,C,G,L,O)

auf Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel

Filet of venison and wild boar with chanterelles ragout and napkin dumpling

24,80