



Saisonale Spezialitäten

Vorspeisen



Carpaccio vom heimischen Reh 15,50 (A, G, H)

mit eingelegtem Kürbis, schwarzer Nuss, Toastbrot und Butter

Panna Cotta vom Ziegenkäse 11,90 (A, G, H)

auf Carpaccio von der Roten Rübe, eingelegtem Karfiol
mit Yuzu-Sesam-Vinaigrette und Grissini

Kürbiscremesuppe 6,20 (A, G, H, L)

mit Obershaube, Kernöl und Croutons

Hauptspeisen

Käsespätzle 17,90 (A, C, G)

mit würzigem Bergkäse und hausgemachten Röstzwiebel

Braten vom heimischen Wild 24,40 (C, L, G, O)

Je nach Verfügbarkeit vom Reh oder Hirsch mit Pommes Williams,
Rotkraut und Preiselbeerbirne

Duett von Hirsch und Reh 34,90 (L, G, O)

Rosa gebratener Rehrücken und Hirschlungenbraten mit Kürbispüree,
karamelierten Maroni, wildem Brokkoli und Thymianjus

Gebratene Waldviertler Peking Ente 27,90 (A, C, G, L, O)

mit Waldviertler Knödel, Kohlsprossen und Orangen-Jus

Rahmiges Gulasch von der Ötscherlandgams 24,90 (A, C, G)

mit hausgemachten Butterspätzle (je nach Jagderfolg erhältlich)

Knusprig gebackenes Wildschnitzel 23,90 (A, C, G)

in Kürbiskernpanade mit Erdäpfel-Vogelsalat, Kürbiskernen und Kernöl

Dessert

Mostpudding 7,60 (A, C, G)

mit Birnenkompott und Schlagobers

Crème brûlée 7,90 (C, G)

