

# WILDKARTE

Nüsslisalat mit gebratenen Speckwürfeln, Croutons und Ei	15
Carpaccio aus zart geräuchertem Hirschtrockenfleisch mit marinierten Eierschwämmchen	19
Wildschweinentrecote auf einem Wirsingbeet mit Kürbisrisotto und Wildjus	39
Pfeffer nach Angebot mit Silberzwiebeln und Speck dazu Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Spätzli	38
Rehschnitzel mit einem Preiselbeerjus, Spätzli Rosenkohl und Selleriepurée	45
Rosa gebratene Hirschfiletmedaillons mit Feigensauce dazu Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Spätzli	46
„Vegetarischer Wildteller“ Rotweinbirne, Marroni, Rosenkohl, Rotkraut, Spätzli und Pilzrahmsauce	28
Vermicelles mit Meringues und Rahm oder wahlweise als Coupe Nesselrode	9 12
<b>Unsere Weinempfehlung zum Wild</b>	
2012 Blaufränkisch «Wie Damals», Österreich, Carnuntum, Weiblerwirtschaft Wiederstein	75cl 75
<i>«Ein reiner Blaufränkischer, gemacht von der Vollblutwinzerin Birgit Wiederstein. Fussgestampfte Maische und 38 Monate im Ybbstaler-Eichen-Tonneaux machen den Wein zu einem Traum!»</i>	