



#wildamberg
Karwanken Wild Wochen



Kürbiscremesuppe

feine Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis (Biohof Tonder in Altfinckenstein) mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und frischem Thymian **5,40**



Hirsch Carpaccio

geeiste Scheiben vom Hirschrücken hausgemachtes Kräuteröl Himbeeressig marinierte Pilze Himbeeren Gebäck **11,50**

Vorspeise „wildzeit“

Rehschinken | Wildpastete | Hirschcarpaccio | Sauce Cumberland | Gebäck **11,50**



Gams Gulasch

kräftiges Gulasch vom „Panier Gams“ mit einem Semmelknödel **13,90**

Duett vom Wild

Medaillons vom Hirsch & Reh in kräftiger Preiselbeer-Cabernetsauce, dazu gibt's Kartoffellaberl mit Speck und Lauch, Apfelrotkraut **19,20**

Wilderer Pfand'l

Ragout vom Hirsch mit Speck und Pilzen, dazu gibt's Butterspätzle und Roktraut **16,40**

Hirschbraten „Klassik“

„unser „Klassiker“ der Wildwochen in traditioneller Wurzelrahmsauce mit Rotkraut und Semmelknödel, Preiselbeeren **17,90**

Rehrücken

zarter Rücken vom Karawanken Rehbock auf gerösteten Steinpilzen mit Olivenöl | Kürbisstrudel und Waldbeeressenz **26,90**

Hirschrücken

Rückenstück vom Karawanken Hirsch, Amarena-Glace, Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck **24,90**

Siaßer Herbst

hausgemachtes Maroniparfait, Pistazien Halbgefrorenes, glacierte Kastanien und warme Weichselkirschen **5,60**

2015 Blaufränkisch

„Lage Hurt“ dunkles Rubinrot, schöne Brombeer-Weichselnote, körperreich mit samtigem Tannin

Weingut Hans Mayer
St. Georgen | Eisenstadt

1/8 l	3,40
0,75 l	20,40





#wildamberg

Karwanken Wild Wochen

