



Hirsch Supp'n

kräftiger Suppentopf vom Karawanken Hirsch mit
Wurzelgemüse und Hirschfleisch als Einlage **6,20**

Kürbissupp'n

cremige Suppe vom Hokkaido Kürbis mit gerösteten
Kürbiskernen und Kernöl **5,40**

Hirsch Carpaccio

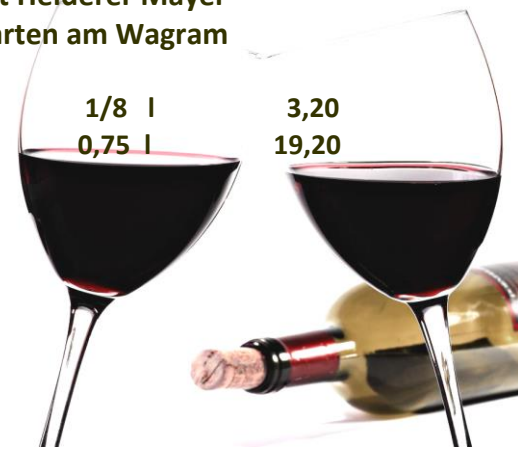
geeste Scheiben vom Hirschrücken mit
hausgemachtem Kräuteröl und Himbeeressig,
marinierte Pilze und Himbeeren dazu Gebäck
11,50



2014 Zweigelt

„Wagramer Selektion“

Dunkles Rubinrot, schöne
Brombeer-Weichselnote,
körperreich mit samtigem Tannin
Weingut Heiderer Mayer
Baumgarten am Wagram



1/8 l **3,20**
0,75 l **19,20**

Gams Gulasch

kräftiges Gulasch vom Karawanken Gams mit Polenta
14,90

Hirschbraten

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

Zerlei vom Wild

Medaillons vom Hirsch Reh und Gams in kräftiger
Preiselbeer-Zweigeltsauce, dazu gibt's Kartoffellaberl
mit Speck und Lauch, Apfelrotkraut

19,20

Rehrücken „klassik“

Rücken vom Samonig Alm Rehbock“ im Stück
gebraten auf gerösteten Eierschwammerl dazu
Kürbisstrudel

23,90

Wildererpfandl“

Ragout vom Karawankenhirsch mit geröstetem Speck
und Pilzen, dazu gibt's Butterspätzle und Rotkraut
16,20

Hirschsteak

Rückenstück vom Karawanken Hirsch, Amarena-
Zweigelt Glace, Apfelrotkraut und Kartoffelgebäck
22,90

