

## Wildgenuss für jeden Tag!

### Vorspeise:

#### Hirschschinken „Duett“

Warm geräuchert / Rohschinken

Pflaumen / Steinpilze / Pflaumen-Preiselbeer-Chutney

16,-

### Suppen:

Wild Leberknödel / Rindsuppe / Gemüswürfel

5,-

Wildpüreesuppe / Croutons / Preiselbeeren

7,-



### Weinempfehlung zum Wild!

Südtiroler Lagrein „Graf“ 2021 / Kellerei Meran

1/8l 5,80

Anmerkung des Kellermeisters:

Tiefes Dunkelgranatrot - facettenreich– Veilchen / Kirsche / Bitterschokolade

Samtig weiche Tannine - langanhaltend

## Wild aus Österreich!

#### Rehbraten von der Keule

Dunkle Wildsauce / Semmelknödel / Rotweibirne & Wild-Preiselbeeren  
Apfel-Rotkraut

26,-

#### Hirschbraten von der Keule

Dunkle Wildsauce / Semmelknödel / Rotweibirne & Wild-Preiselbeeren  
Apfel-Rotkraut

25,-

#### Wildschweinbraten aus dem Ofen

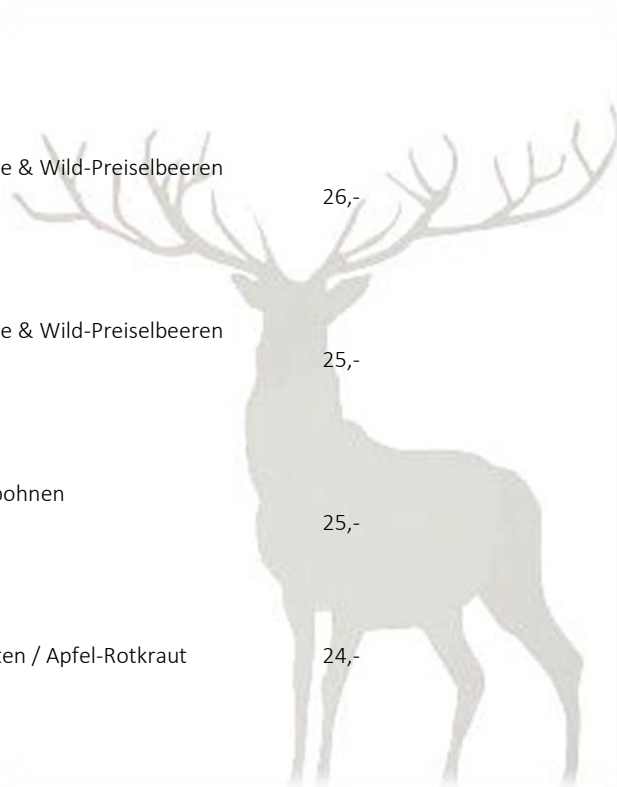
Erdäpfel-Grammelknödel / Brezelknödel / Speckbohnen  
Rotweibirne & Preiselbeeren / Apfel-Rotkraut

25,-

#### Edelragout vom Hirschen

Pilzmuffins / Wurzelgemüse / glacierte Apfelspalten / Apfel-Rotkraut

24,-



## Vorspeisen:

### Mostviertler Vitello

Rosa Kalbstafelspitz / Räucherforellencreme  
Perlzwiebel / Oliven / Kapern

15,-

### Rinder-Carpaccio CULT BEEF

Senfmayonnaise / Parmesan / Pinienkerne

16,-

### Tatar von Räucherforelle HAUSGERÄUCHERT

Kartoffel-Kren-Espuma / Apfel-Gurken-Relish / Forellenkaviar / Wachtelei

15,-

## Suppen:

Frittaten / Rindsuppe / Gemüsewürfel

4,5

Leberknödel / Rindsuppe / Gemüsewürfel

5,-

### Kartoffel-Mostcremesuppe

Karamell-Birnen / Mostkäse-Zipf

6,-

### Kürbis-Orangencremesuppe

geröstete Kürbiskerne / Kürbiskernöl

6,-

## VEGETARISCH & SALATE

### Knusprige Gemüserolle VEGAN hausgemacht

Gemüestreifen / Birnen / Nüsse / Ingwer / Frühlingssrollenteig  
Blattsalate / Zitrus-Fruchtessig / Frucht-Chutney

Vorspeise | 12,-  
16,-

### Backhenderlsalat

Großer gemischter Salatteller / Kürbiskernöl / geröstete Kürbiskerne

16,-

### Schwammerlsauce von Wald & Wiesenpilzen

Semmelknödel

16,-

### Kürbis-Risotto auch VEGAN möglich

Honig-Nuss-Kürbis

16,-

## FISCH *frisch köstlich*

### Saibling im Ganzen gebraten

Knoblauch und Kräuter / Kartoffel-Gemüsegröstel

28,-

### Lachsforellenfilet

Cremiges Kürbis-Risotto / Parmesansauce / Kräuteröl

25,-

## *Österreichische Premium-Qualität!*

*Lammfleisch von Fam. Rothberger!*

### Lamm Beuschel

Semmelknödel

Vorspeise | 11,-

15,-

### Schnitzel gebacken vom STROHSCHWEIN

Petersilienkartoffeln / Preiselbeeren

16,-

### Gerollte Hühnerbrust im Speckmantel gegrillt

Getrüffelte Tagliatelle / frisches Gemüse

24,-

### Gekochter Tafelspitz JUNGSTIER

Kartoffel-Rösti / Wurzelgemüse / Cremespinat / Apfelkren / kalte Schnittlauchsauce

22,-

### Schwammerl-Rostbraten

weich gedünstet

Cremige Wald & Wiesenpilze, Topfen-Serviettenknödel

23,-

### Rindsfilet vom JUNGRIND

Kartoffelterrinen / Pfeffersauce / Steinpilze

39,-

## ZEITLOS SÜSS !

*Hausgemachte Desserts mit feinsten Handwerkskunst*

Geeister Nougat-Schokoladen-Spitz Beerenragout	10,-
Warmer Koch „MOHR“ im Hemd Schokoladenschaum	9,-
Schokoladenmus zartbitter & weiß / Fruchtgelee	9,-
Himbeer-Eierlikör Tiramisu	9,-
Affogato Espresso / Vanilleeis	5,50

### Carte d'Or / Sorbets & Crème Eis

Marille / Himbeere / Cassis  
Passionsfrucht / Zitrone  
Apfel

Kugel | 2,50

Espresso	3,-
Espresso Macchiato	3,40
Kleiner Brauner	3,40
Großer Brauner	4,50
Verlängerter	3,40
Melange	4,20
Cappuccino	4,20
Cafe Late	4,50



**Julius Meinl**

*Kaffeetradition seit 1862*