

Herbstkarte

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Kürbiskernen

Vegan

4,20

Wildschweinragout

dazu Serviettenknödel,
Rotkraut und Preiselbeeren

16,90

Rote Rüben Gnocci

mit Rucola und Haselnussbutter,
dazu Blattsalat

10,90

Hirschravioli

Ravioli mit Hirschfleisch
gefüllt, in Preiselbeerbutter, Karotten
und mit Walnusstücken serviert,

dazu Blattsalat

14,90

Kartoffelknödel

Kartoffelknödel gefüllt mit Spinat,
Eierschwammerl, Lauch und Käse, in
Kürbiskernpanade gebacken,

dazu Knoblauchsauce

und Salatgarnitur

13,90

Schokoladen-Mousse

dazu Beerenröster und Schlagobers

4,20

Wildburger

Serviert im Sesam-Burgerbrötchen,

100% Hirschfleisch,

Cheddar-Käse, Salat,

Rotkraut, Preiselbeeren

und Zwiebel-Chutney

dazu Pommes

17,90

Sturm weiss

¼ 2,80

Schilcher Sturm

¼ 4,80

Martini alkoholfrei*

Vibrante - Tonic

Fruchtig-harmonischer

Geschmack mit Noten

italienischer Bergamotte,

serviert mit Tonic und Eis.

*Alkoholfrei (< 0,5% Vol. aus
Pflanzenextrakten)

5,90

Erdbeer-Gin-Tonic

8,90

Merlot Reserve 2017

Weingut Krug, Thermenregion

Körperreicher Merlot mit viel Würze und

rotbeeriger Frucht, sehr harmonisch und

trinkanimierend. Gut eingebundenes Holz.

14,5 % vol.

1/8 4,50