

AUF DER JAGD MIT HANNES REEH



VORSPEISEN STARTER

Steinpilzcrèmesuppe mit Hirschrohschinkenstreifen cream of boletus soup with deer raw ham stripes	12	
Geschmorte Pastinaken auf rotem Linsensalat, Kürbiswürfel und Kürbisvinaigrette, Daikonkresse braised parsnips with red lentil salad, diced pumpkin and pumpkin vinaigrette, daikon cress	15	23



SEDARTIS TARTAR HIT

Tatar „Jäger Art“ Tatar vom Rind mit Speck, Croûtons und sautierten Eierschwämmli beef tartar „hunter style“ with bacon, croutons and sautéed chanterelles	23	33
--	----	----

JAGD FESTIVAL HUNTING FESTIVAL

Wildburger „Jäger Art“ serviert im Brioche Bun mit Preiselbeermayonnaise, gebratenen Eierschwämmli, Speck und Pommes Frites Game Burger «Hunter Style» served in a brioche bun with cranberry mayonnaise, fried chanterelles, bacon and french fries	29	
Wildschweinentrecôte an Feigenjus, serviert mit Speckrosenkohl, glasierten Marroni, Serviettenknödel und Portweinbirne with fig jus, served with bacon and cauliflower, glazed chestnuts, dumplings and port wine pears	36	
Waldpilz – Kürbisragoût mit Serviettenknödel forest mushroom – pumpkin ragout with dumplings	25	

SÜSSES SWEETS

Bratapfeltiramisu mit gerösteten Mandeln roast apple tiramisu with roasted almonds	9.5
---	-----

WEINEMPFEHLUNG WINE RECOMMENDATION

Unplugged Chardonnay
Hannes Reeh, Burgenland, Österreich
Traubensorte: Chardonnay

Unplugged Zweigelt
Hannes Reeh, Burgenland, Österreich
Traubensorte: Zweigelt