WILD AUF WILD

17. Oktober bis 1. Dezember 2026

Vorspeisen | Appetizers

CARPACCIO VOM HIRSCH — **€ 21,00**

herbstliche Blattsalate | Pinienkerne | Steinpilz-Vinaigrette | Parmesan — G

Venison carpaccio | autumn greens | pine nuts | porcini vinaigrette | parmesan cheese

KÜRBISCREMESUPPE — **€ 8,90**

geröstete Kerne | Croutons | Kürbiskernöl — A/C/G/O

Cream of pumpkin soup | roasted pumpkin seeds | croutons | pumpkin seed oil

Hauptgerichte | Entrées

EDELRAGOUT VON HIRSCH UND REH — **€ 29,00**

Kürbisserviettenknödel | Steinpilzcreme | Preiselbeeren — A/C/G/L/O

Venison ragout | pumpkin bread dumpling | porcini cream sauce | lingonberries

HIRSCHRÜCKENSTEAK — **€ 43,00**

Maroni-Portweinsauce | Rotkraut mit Apfel | Mandelkroketten — A/C/L/O

Venison loin steak | chestnut and port wine sauce | apple-braised red cabbage | almond croquettes

REHSCHNITZEL GEBACKEN — **€ 32,00**

Haselnusspanade | Petersilienkartoffeln | Preiselbeerbirne — A/C/H

Breaded venison cutlet | hazelnut crust | parsley potatoes | pear with lingonberries

PAPPARDELLE MIT STEINPILZEN — **€ 18,00**

Steinpilze in Rahmsauce | Rucola | Parmesan — A/C/G/O

Pappardelle | porcini cream sauce | arugula | parmesan

Dessert

CRÈME BRÛLÉE — **€ 9,90**

von der Vanilleschote | Waldbeerenröster — C/G/O

Vanilla bean crème brûlée | wild berry compote

MARONIPARFAIT — **€ 8,50**

Amarena-Kirschen mit Nougat | Blütenhonigschaum — C/G/O

Chestnut parfait | Amarena cherries with nougat | forest honey foam