

GRAND ÉTAGE

7. bis 28. Oktober 2019 / 7th until 28th October 2019

Wildwochen

Venison weeks

SUPPE

Wildconsommé mit Rehnockerl
und Wurzelgemüse

6 . 5 0

HAUPTSPEISEN

Wildschweinragout
mit Kürbisknödel, Birne
und hausgemachter
Preiselbeermarmelade

2 6 . 5 0

.

Wildburger
mit Zwiebel-Powidlchutney, Parmesan,
Kräutersalat, Paradeisern und
Rosmarin-Trüffelfries

2 2 . 0 0

DESSERT

Nussbrownie
mit weißem Schokoladenparfait
und Kürbischutney

1 1 . 5 0

SOUP

*Wild consommé with
small deer dumpling
and root vegetables*

6 . 5 0

MAIN COURSES

*Wildboar ragout with
pumpkin dumpling, pear,
and homemade cranberry jam*

2 6 . 5 0

.

*Venison burger
with onion-plum chutney, parmesan,
herb salad, tomatoes and
rosemary-truffle fries*

2 2 . 0 0

DESSERT

*Nut brownie
with white chocolate parfait
and pumpkin chutney*

1 1 . 5 0

Gedeck 3.00

ALLE PREISE IN EURO & INKL. MWST.

Cover charge 3.00

ALL PRICES IN EURO. VAT INCLUDED