



W  
i  
l  
d  
z  
y  
t

# „das Menü“

Gerne servieren wir Ihnen auf Vorbestellung ein Gourmet-Highlight mit je einem Glas Weiss- oder Rotwein. Wird das Menü mit Wein bestellt, servieren wir Ihnen das Mineralwasser und einen Kaffee crème gratis dazu.

## Suppe

Wildkraftbrühe mit Trüffelravioli

## *Herbst-Spritz*

\*\*\*

## Kalte Vorspeise

Tagliata vom Rehunterspalt mit Himbeermayonnaise, begleitet von Pfifferlingen und Nüsslisalat an Baumnuss-Traubenvinaigrette

*Die Fesche – Grüner Veltliner – Eder – Österreich*

\*\*\*

## Warme Vorspeise

Hirschfilet auf fermentiertem Kabisgemüse mit Speckschaum

*Terlaner Cuvée – Weissburgunder, Chardonnay, Sauvignon blanc –  
Terlaner Kellnerei – Südtirol, Italien*

\*\*\*

## Erster Hauptgang

Hirschchop auf Rotwein-Brombeersauce  
Steinpilz-Kartoffelstampf  
Wurzelgemüse

*Parajes de Callejo – Tempranillo, Albillo Mayor, Garnacha –  
Felix Callejo – Ribera del Duero, Spanien*

\*\*\*

## Zweiter Hauptgang

Rehrückenmedaillon im Rose-Pfeffermantel mit Apfel-Calvadosbuttersauce und Glace de Gibier,  
klassisches Herbstgemüse mit Rotweinpflaume vom Grill  
hausgemachte, gebratene Knöpfli apart serviert

*Summum – Monastrell – Barahonda Bodegas – Spanien*

\*\*\*

## Dessert

Vanille-Mandelparfait mit Schokocremeux, Knusper und Orange

Menü ohne Getränke	112.00
Menü inkl. Wein	148.00