

HERBSTGENUSS

Aperitif

“Herbstglut”

gebrannte Blutorange vom Parzmair
mit Fever-Tree Indian Tonic

9,80

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe

mit Schwarzbrotcroutons & Pramoleum Kürbiskernöl

A, G, L, O

5,90

Hirsch Carpaccio “New Style”

fein mariniert mit Ponzu, Sesamöl & Limette,
dazu Edamame, Radi, Chili-Mayo,
& getoastetes Weißbrot

A, C, F, H, N, O

17,90

Hauptgerichte

Goldener Herbst Bowl

zartes Pulled Turkey mit Blaukraut, Serviettenknödel,
knusprigen Süßkartoffelwürfeln, kandierten Walnüssen
& Cranberries, verfeinert mit cremigem Cranberry-Topping

A, C, G, H, L, M, O

24,90



Hirschragout

zart geschmort, mit Serviettenknödel,
Blaukraut & Preiselbeer-Birne

A, C, G, L, O

26,90

Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade

mit Wild-Preiselbeersauce, Kroketten,
Kohlsprossen mit Maroni & Speck

A, C, H, L, O

26,90



Veganes Linsen-Gemüsecurry

cremig-würziges Curry
mit buntem Gemüse & Linsen,
dazu Basmatireis, gerösteter Sesam, Erdnüsse
& knusprig frittierte Glasnudeln

H, N

18,90

Gegrilltes Zanderfilet

auf cremigem Rote-Rüben-Risotto,
dazu Romanesco & Salsa Verde

D, G, L, O

24,90

Dessert

süße Herbstvariation

kleine Pofesen, Powidltascherl in Mohnzucker,
hausgemachtes Zwetschkensorbet
& Schoko-Lebkuchen-Brownie mit Blutorangensauce

A, C, G, H

13,90

