



WILD - UNSERE EMPFEHLUNGEN

Vorspeisen & Suppen

Carpaccio vom Hirschfilet mit Feige, Parmesan-Kürbissalat & schwarzen Nüssen 22.50

Nüsslisalat mit Himbeerdressing, gerösteten Pfifferlingen, Pinienkernen, Parmesanhobel & Hirschfilets im Speckmantel 28.50

Terlaner Weinschaumsüppchen mit Zimtstangerl 12.50

Consommé mit Kalbsleberfrittaten & Sherry 11.50

Hauptgerichte

Zartes Rehgeschnetztes an Morchelrahm-Cognac Sauce, Brokkoliröschen, Schupfnudeln und Rotkraut 42.00

Hirsch Osso Bucco mit cremiger Speckpolenta und Rotkraut 36.00

zu den nachfolgenden Gerichten servieren wir Pastinakencreme, Kürbisspätzle und Rotkraut

Rehmedaillons am Zimtspiess, Cassis Sauce 48.00

Zwiebelrostbraten vom Hirschrücken 38.00

Gamsentrecôte mit Apfel-Nusstasche, Orangen Zartbittersauce 54.00

Das Beste: Reh, Gams & Hirschfilet, Cassissauce & Apfel-Nusstasche 52.00

Dessert aus Ernstl's Heimat

„Moosbeernocken“ mit Zimteis 12.50

Maronimousse mit karamellisierten Kumquats 12.50

Vom Weinkeller

Weiss Dus Alvs 2014, Weingut Grendelmeier, Zizers 10 cl 8.50, 75 cl 58.00

Rot Trais Cotchens 2014, Weingut Grendelmeier, Zizers 75 cl 76.00

Blaifränkisch Reserve, Oberhauser 10 cl 8.50, 75 cl 59.00

Gebranntes Vieille Prune Grendelmeier 2 cl 8.50

Vieille Williams Grendelmeier 2 cl 8.50

Nuschigna Grendelmeier 2 cl 8.50

Röteli Grendelmeier 2 cl 8.50