



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*

*Blaufränkisch 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*