



Mittwoch, 16. Oktober 2019

# Wildwochen bis 18.10.19

Unsere Wildgerichte können Sie im Lokal genießen. (Extra Wildkarte)  
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir unsere Wildkarte nicht im Biergarten anbieten können!

Hausgemachtes <b>GÄNSESCHMALZ</b> mit Äpfeln, Zwiebeln und reschem Mühlenbrot	6,90
<b>SÜDTIROLER KÜRBISCREMESUPPE</b> mit Rosmarin, Honig und gerösteten Kürbiskernen, dazu Baguette	7,90
Gebratene Gänseleber & glasierte Apfelspalten auf <b>FELDSALAT</b> in Cassisdressing mit gerösteten Cashewnüssen, gebackenen Feigen und heißen Maroni, dazu Stangenweißbrot	17,90
Gratinierter <b>BERGZIEGENKÄSE</b> mit Rosmarinhonig auf Rucolasalat in Aceto-Balsamicodressing mit gerösteten Pinienkernen, Kalamata Oliven und getrockneten Tomaten, serviert mit ofenfrischem Baguette	17,90
Riesengarnelen in Thymian-Zitronenbutter gebraten auf <b>BANDNUDELN</b> in Hummersauce mit glasiertem Honigfenchel, Kirschtomaten und Broccoliröschen, serviert mit gehobeltem Parmesan	21,90
<b>SCHWEINEFILET „Saltimbocca“</b> in Salbei und Parmaschinken gebraten auf Tomatenrisotto mit Rucola, Oliven und Artischocken, serviert mit gebackenem Chicorée und gehobelten Parmesan	25,90
Portion ofenfrischer <b>GÄNSEBRATEN</b> auf kräftiger Rosmarinsauce mit hausgemachtem Zimtblaukraut, Kartoffel- und Breznknödel und gefülltem Bratapfel	24,90
<b>WILDERERPFANDL</b> von Reh-, Hirsch- und Wildschwein in Südtiroler Speck gebraten mit Pfifferlingen, Hagebuttensauce und Rosenkohlroschen, dazu Haselnussspätzle und Wildpreiselbeeren	28,90
<b>OCHSENFETZEN</b> in gestoßenem Bergpfeffer gebraten mit sautierten Egerlingen und Schalotten auf Whiskeysauce, serviert mit Bohnenbündchen, Marktgemüse und Bratkartoffeln	32,90
<b>ZANDERFILET</b> in Zitronen-Mandelbutter gebraten mit frischem Blattspinat, glasierten Kirschtomaten und Rote Beetegemüse, serviert mit Schnittlauchkartoffeln	23,90
Ofenfrischer „ <b>SCHEITERHAUFEN</b> “ mit Äpfeln, Honig, Rosinen und Haselnüssen auf Vanillesauce	10,90

**Guten Appetit!!**

