WILD AUF WILD?



AUS HEIMISCHER JAGD, MIT SORGFALT ZUBEREITET.

Wenn die Tage kürzer werden, hat Wild bei uns Saison.
Unser Fleisch stammt zum Teil direkt aus der Staufner Jagd:
regional, ehrlich und mit viel Sorgfalt zubereitet.
Klassische Wildküche, wie sie in den Herbst gehört.

UNSERE SPEZIALITÄTEN

WILDRAGOUT
aus Staufner Jagd, mit Spätzle und Rotkraut
€ 29,80

JUNGHIRSCHBRATEN
mit Preiselbeer-Pfeffersauce, geschmortem Gemüse und Kroketten
€ 31,50

ZWIEBELROSTBRATEN
vom Hirschrücken mit Nuss-Spätzle, Rotkraut und Zwiebelmarmelade
€ 34,50



SOLANGE DER VORRAT REICHT

UNSERE GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

DIE PERFEKTEN BEGLEITER ZU UNSEREN SPEZIALITÄTEN:

APERITIF

Etwas Leichtes zum Start:

PRICCOBELLO BRUT PICCOLO GRÜNER VELTLINER

{WEINGUT HAGN / Mailberg, Niederösterreich}

€ 9,80

WEIN

2019 RIESLING UNIQUE

~ Bio ~

{WEINGUT HAGN / Mailberg, Niederösterreich}

Zwischen Blüten- und Steinobstaromen und mineralischer Kräuterwürze, wandelt zwischen reifer Marille und lebendiger Säure, Reifung im großem Holzfass, 12 Monate auf der Hefe

€ 65,00



2023 CUVEE COLLOREDO

{CS/ME}

{WEINGUT HAGN / Mailberg, Niederösterreich}

Geschmeidiges, fruchtsüßes Beerenaroma, beachtlicher Körper, temperamentvolle Stilistik mit Tiefgang, üppige Tanninstruktur, am Gaumen elegant.

€ 39,00

VON UNSERER „WALL OF SCHNAPS“

SCHLEHENBRAND

{MANUFAKTUR ZÖCHMEISTER / Großhöflein-Burgenland}

2cl € 7,50