

Wildkarte

Vorspeisen

*Kürbis-Süßkartoffelsüppchen
mit Kürbiskernöl aus der Region
4,80 €*

*Feldsalat mit Preiselbeer-Walnussvinaigrette
dazu selbstgeräucherter Wildschweinschinken und Toastecken
8,50 €*

Hauptgänge

*Selbstgemachtes Rehulasch
mit Waldpilzen, Kartoffelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne
19,80 €*

*Wildschweingulasch
mit Champignons, Kartoffelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne
16,80 €*

*Selbstgemachtes Hirschgulasch
mit Kartoffelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne
17,80 €*

*Würziger Rehbraten
mit gefülltem Wirsingbällchen, Spätzle und Preiselbeerbirne
20,50 €*

*Hirschrückensteaks an Cassissoße
dazu gefüllte Kartoffeltaschen, Speckbohnen und Preiselbeerbirne
25,50 €*

*Der Alte Landratsvilla Spezial Burger
Wildfleischpatty (180g) vom heimischen Wild, Gourmetbrötchen, Tomate,
Birnenspalten, Preiselbeerbirnen und Kartoffelecken
15,80 €*



Gänsekarte

Vorspeise

*Winterliche Salatvariation an Honig-Senf-Vinaigrette
und warmen Gänseklein*

6,80 €

Hauptgänge

*Tranchen von der geschmorten Gänsebrust
an Gänsejus, dazu Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und glasierten Maronen*

25,50 €

oder

*Gänsekeule
an Gänsejus mit Apfelrotkraut, Kartoffelklöße und glasierten Maronen*

24,80 €

Dessert

Lebkuchentiramisu gefüllt mit Glühweinkirschen und Zimtsahne-Tupferl

5,20 €

Dazu empfehlen wir:

*Frontera Cabernet Sauvignon Chile, trocken, rot, kräftig und würzig im
Geschmack*

4,60 €

