

Asterix

3 Gänge

Schlemmermenü

Nix für kleine Gallier!

Popelines Waldsüppchen

Cremesuppe mit Pilzen, Eierschwammerl und Kartoffelr

Die gallischen Wälder sind reich an Pilzen. Obelix Mutter verfeinerte diese Suppe mit gerösteten Kürbiskernen zu einem echten Gaumenschmaus

Wildhase auf Normannenart

Hasenkeule in Weißwein-Rahmsauce mit Kartoffelknödel, Speckwürfeln und Zwiebeln

Dieses Rezept für Kaninchen ist ein kräftigendes Gericht das die Normannen das raue Klima des Nordens durchstehen lässt.

Cranachan von Loch Ness

Granola, Schlagobers, Himbeeren und Whisky-Honig

Dieses berühmte Dessert der Pikten ist eine Köstlichkeit die man an Festtagen genießt, und wurde bei der Rückkehr von Mac Aphon gegessen.

€ 26,50

Alle Speisen des Menüs sind auch einzeln erhältlich

Vorspeisen

Geräucherte Wildentenbrust	fein geschnitten mit Orangen-Senfsauce	9,50
Gebundene Wildsuppe		5,50
Rindsuppe mit Frittaten		3,30

Wild klassisch

Hirschbraten	mit Kartoffelknödel und Preiselbeerbirne	16,50
Rehgeschnetztes	in Pilzsauce mit Serviettenknödel und Babykarotten	17,90
Wildragout	von Wildschwein und Hirsch mit Kartoffelknödel und Preiselbeerpfirsich	14,90

Wild mal anders

Wildgeschnetztes Asiatische Art	mit Reis	14,90
Wildschweinschnitzel	vom Rücken in Kürbispanier mit Kartoffelr und Preiselbeeren	17,90
Wildentenburger	(Rotkraut, Birnen, Preiselbeersauce) mit Pommes frites	13,20

Portion Rotkraut	2,60
Gemischter Salat	2,60

Etwas ohne Wild

Puten Cordon bleu	mit Pommes frites und Salat	13,90
Hendlschnitzel	mit Pommes frites und Salat	11,90
Emmentaler gebacken	mit Kartoffelr und Salat	10,50
Winnetou	Kleines Hendlschnitzel mit Pommes und Ketchup	6,50

Süßes

Eierlikörtorte		3,30
Schwarzwälder Kirschtorte		3,30

Weinempfehlung

Jungwein 2023 Cuvee Martin	Mörwald Feuersbrunn 12,0%Vol	1/8 l	2,60
Grüner Veltliner Piri 2022	Nigl Priel 12,5%Vol	1/8 l	4,00
Zweigelt Leichtsinn 2021 halbtrocken	Mörwald Feuersbrunn 12,5%Vol	1/8 l	2,90

Wir wünschen guten Appetit!

Wildschwein und Reh aus dem Jagdrevier Groß Göttfritz