

Wildwochen im Kaiserziegel



Vorspeisen

Wildschaumrolle auf Preisbeerspiegel (C,A,G,L) **6,80 €**

Hirschcarpaccio mit Sauce Cumberland, Grana, Toast (C,A,G,O,L) **8,80 €**

Wildpasteten Trilogie mit Toast und Sauce Cumberland (A,C,G,L,H,O) **9,50**

Weinempfehlung: 1/8 Three Generation 4,20 €

Cuveé: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon

Weingut Bauer, Illmitz 14%vol.

Suppen

K & K Wildcremesuppe (A,G,L,O,) **5,80 €**

Wild-Consommé mit Rehnockerln (A,C,G,L,O) **5,80 €**

Vom Reh

Rehschulter mit Ingwer, Schokolade und Grießknödel (A,C,G,H,L,O) **18,80 €**

Rehmedaillons mit Kräuter-Speck Gervais,
kräftiger Rehfond und Erdäpfelstrudel (A,G,H,O,L) **22,80 €**

Rehragout mit Kürbis, Maroni und
Apfel-Kroketten (A,O,L,H,C,G) **14,00 €**

Weinempfehlung: 1/8 Blaufränkisch Reserve 3,80 €

Weingut Bauer, Illmitz 13,5%vol.

Vom Wildschwein

Wildschweinsteak „Wienerwald“ mit Erdäpfelpuffer,
Apfelradl'n und Preiselbeern (A,C,G,O,L) **19,80 €**

Wildschweinbraten „Prinz Eugen“ in grüner Pfeffer-Wildsauce
und Semmelknödel(A,C,G,L,O) **18,80 €**

Wildschwein-Roulade mit Steinpilzfülle
und Petersilpüree (C,A,G,O,M,L) **18,80 €**

Wildschwein-Ragout mit Waldpilzen, Bockbier
und Petersilpüree (A,C,G,H,O,L) **13,50 €**

Weinempfehlung: 1/8 Cuveé MR-CS Reserve 4,80 €

Weingut Josef Ecker 14 %vol.

Wildwochen im Kaiserziegel



Vom Hirsch

Hirschrücken-Filet mit glacierten Kastanien
und Kroketten (A,G,L,C,O) 25,80 €

Hirschkalb-Schnitzel „Jäger Art“ mit Nockerln (A,C,G,O,L,M) 19,00 €

Hirsch-Wildlaibchen mit Linsensauce
und Erdäpfelstrudel (A,C,G,O,L,M) 10,50 €

Hirschbraten mit Holler-Rotweinsauce
und Nusskuchen (A,C,G,L,M,O) ? €

Hirsch-Sugo mit Nudeln und Waldpilzen (A,G,C,L,O,M) 10,50 €

Hirschgulasch in Rotwein-Schokoladen-Sauce und Grießknödel 12,80 €

Weinempfehlung: 1/8 Merlot 3,80 €

Weingut Bauer, Illmitz 13,5%vol.

Vom Hasen und Geflügel

Gefüllte Wachteln auf Rotwein-Risotto 19,00 €

Steirische Wild-Hasenkeule gespickt in Rahm-Wurzel-Gemüse mit
Serviettenknödel (A,C,G,L,H,M,O) 19,80 €

Gefüllte Fasanbrust mit linsen und Serviettenknödel (A,C,G,L,O,H) 23,50 €

½ Gebratene Wildente mit Orangen-Rotkraut
und Erdäpfelstrudel (A,C,G,L,H,O) 23,50 €

Weinempfehlung: 1/8 Blauer Zweigelt DAC 2016 3,30 €

Weingut Bauer, Illmitz 13,5%vol.

HAUSSPEZIALITÄT

Wilderer Platte 20,50 €

(Wildschwein-Spare ribs, Hirschfilet, Rehfilet, Steinpilzbutter, Zwetschken-
Chutny, Erdäpfelpuffer)

Weinempfehlung: 1/8 Zweigelt Lys 2017 4,50 €

Weingut Bauer, Illmitz 15,5 %vol.