

Hirschcarpaccio mit Sauce Cumberland, Grana, Brotsynfonie (C,A,G,M) **9,20**

Wildpasteten Trilogie mit Brotsynfonie und Sauce Cumberland (A,C,G,M) **9,80**

Weinempfehlung: 1/8 Burgenland Cuveé 4,20 Cuveé: Blaufränkisch, St. Laurent Heideboden 13%vol.

Suppen

K & K Wildcremesuppe (A,G,L,O,) 5,95

Maroni-Süßkartoffel-Suppe mit Prosciutto-Sesamstangerl (A,C,G,L,O) **5,95**

Wildkraftsuppe mit herbstlicher Einlage (A,C,G,L,0) 5,95

HAUSSPEZIALITÄT

Frischlingsbraten (A,G,C,L) **19,80** mit Haselnuss – Erdäpfelpüree und Orangen-Rotkraut

Weinempfehlung: 1/8 Three Generation 4,20 Cuveé: Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon Weingut Bauer, Illmitz 14%vol.



Geschmorter Rehbraten "Halali" mit Rahm-Eierschwammerln, Spätzle und Wildpreiselbeeren (A,C,G,H,L,O,M) **20,50**

Rehmedaillons mit Traubensauce, Speckkohlsprossen und Haselnuss-Erdäpfel-Püree (A,G,H,O,L,M) **24,00**

Rehragout mit Kürbis, Maroni und Kroketten (A,O,L,H,C,G) **15,50**

Weinempfehlung: 1/8 Zweigelt Lyss 2017 4,50 Weingut Bauer, Illmitz 15,5 %vol.

Vom Wildschwein

Wildschweinsteak "Wienerwald" mit Orangen-Walnuss-Creme, Erdäpfelpuffer und Gebackene Apfelringe (A,C,G,O,L,M) **22,50**

Wildschweinbraten "Prinz Eugen"

in grüner Pfeffer-Wildsauce, Semmelknödel und Zwiebel-Zwetschken-Holler-Chutney (A,C,G,L,O,M) **18,80**

Gespickter Wildschweinbaten mit glacierten Maroni, sautierten Champignons mit Speck, auf cremigen Wacholder -Zweigelt-Safterl mit Erdäpfelzweckerl'n und Zwiebel-Zwetschken-Holler-Chutney (A,C,G,L,O,M) 18,80

Wildschwein-Gulasch

mit Grießknödel (A,C,G,H,O,L,M) 14,50

Weinempfehlung: 1/8 Cuveé ME-CS Reserve 2016 4,80 € Weingut Josef Ecker 14%vol.





Das schmeckt nicht nur besonders aromatisch, sondern ist, dank hochwertigem Eiweiß und einem geringem Fettanteil, gesünder als viele andere Fleischsorten.