

# Menü

## Gesulztes Reh

an Wildkräutersalat  
dazu gepickelte Pfifferlinge,  
Cranberry-Espuma, gedörrte Apfelringe, Wan Tan



## Wildconsommé

mit Wildeberkloß  
dazu Streifen vom Kräutereierkuchen, Röstzwiebel



## Gebratene Wachtelbrüstchen

auf einem Kürbis-Curryragout  
Orangensus/wilder Brokkoli/Wachtel-Spiegelei



## Hirschrücken im Mangoldblatt

an vanilliertem Petersilienwurzel-Püree und  
wilder Schokoladensoße  
dazu mit dreierlei Karotten



## Wilde Dessertvariation

Kürbiskemparfait, Grand Marnier Mousse,  
Pistazien-Panna Cotta, Heidelbeereiscreme  
mit Olivenöl-Minzsoße und  
Waldbeer-Thymiansoße  
Crunch vom Wildschinken

# Weine

## Rosé Brut La Jara

Spumante Pinot Grigio Rosé  
Jara - Mareno di Piave, Italien  
trocken



## Le Margherite

Arneis DOC  
Brandini-La Morra, Italien/Langhe  
2021  
trocken



## Wildwux

Rotweincuvée QW  
Braunstein-Prubach, Österreich/Burgenland  
2019  
trocken



## Heaven on Earth

Muscat d`Alexandrie  
Stellar Organics-Vredendal, Südafrika/Western Cape  
süß