



Saisonale Schmankerl „Wild“ auf Wild

	Euro
Wiener Erdäpfelsuppe ^{A,G,O} mit Speck und Schwammerln	4,60
Wildpastete ^{A,C,G} mit Selleriesalat ^{G,L} und Cassisfeige	10,90
Rosa gebratener Hirschrücken auf Apfelrotkraut ^{G,O} , mit Erdäpfel-Maronistrudel ^{A,C,G}	21,40
Rehragout ^{L,O} mit Kohlsprossen ^G , dazu Serviettenknödel ^{A,C,G} und Wildpreiselbeeren	17,20
Kürbis-Ravioli in Kräuterrahmsoße ^{A,C,G,O} mit geschmorten Pastinaken, Kräuterseitlingen ^G und Wildschinken	12,90
Topfen-Nougatknödel ^{A,C,F,G,H} in Mohnbutter ^G , mit Hollerröster ^O	7,30

Dazu empfehlen wir:

Gelber Traminer Fuxberg ^O SALON-Sieger 2019	1/8 l	6,50
Nimmervoll, Engelmansbrunn, Wagram	0,75 l	37,00
St. Laurent ^O	1/8 l	4,80
Vinum Pannonia Allacher, Gols, Neusiedlersee	0,75 l	28,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlungen:

A: glutenhaltiges Getreide / B: Krebstiere / C: Ei / D: Fisch / E: Erdnuss / F: Soja / G: Milch oder Laktose
H: Schalenfrüchte / L: Sellerie / M: Senf / N: Sesam / O: Sulfite / P: Lupinen / R: Weichtiere