

VORALPS WILDWOCHEN

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons an Waldhimbeerdressing	14,50
Carpaccio vom Grabserberger Hirsch mit Kürbis-Chutney und Toastbrot	klein 21,90 gross 28,90
Toms hausgemachte Wildschweinterrine mit Dörripflaumen, Walnüssen und «Tiroler Sauce Cumberland»	18,50
Steirische Kürbisschaumsuppe mit Pfirsich, Kürbiskernen und Kernöl	klein 9,50 gross 12,50

Hauptspeisen

Hirschpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	33,50
Rehpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	35,50
Rehschnitzel mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	37,00
Rehrücken mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	46,00
Hirschgeschnetzelt mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	32,90
Rehgulasch mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	34,90
Vegetarischer Wildteller Spätzle, Kürbisknödel, Rotkraut, glacierte Maroni und Preiselbeerbirne	29,90

Dessert

Schwarzes Bergholunder-Parfait auf einem Tahiti-Vanillespiegel	14,50
Kaiserschmarren mit Omas Zwetschgenröster	klein 17,90 gross 21,90
Vermicelle mit Meringue und Rahm	8,50
Coupe Nesselrode	12,50