

VORALPS WILDWOCHEN

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons an Feigendressing	14,50
Mostbröckli vom heimischen Wild mit marinierten Melonenperlen	16,50
Toms hausgemachte Wildschweinterrine mit Dörripflaumen, Walnüssen und Sauce Cumberland	16,50
Steirische Kürbissuppe mit Pfirsich, Kürbiskernen und Öl	9,50

Hauptspeisen

Hirschpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	31,50
Rehpfeffer mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	34,50
Rehschnitzel mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	36,00
Rehrücken mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	43,50
Wildstroganoff mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	36,90
Wildgeschnetztes, vom Reh und Hirsch mit Spätzle, Rotkraut und Preiselbeerbirne	29,90
Vegetarischer Wildererteller Spätzle, Pfifferlingknödel, Rotkraut, glacierte Maroni und Preiselbeerbirne	26,90

Dessert

Schwarzes Bergholunderparfait auf einem Tahiti-Vanillespiegel	14,50
Kaiserschmarren mit Omas Zwetschgenröster	19,90
Vermicelle mit Meringue und Rahm	8,50
Coupe Nesselrode	12,50