

Jetzt wird's Wild im Platzl

Suppen

Wild Consommé mit Rehleberknödel

€ 8,90

Maroni Sellerie Cremesuppe

€ 6,90

Vorspeisen

Garnelen in heißem Öl mit Knoblauch, Chili und Ciabatta

€ 15,90

Hirsch Lachs Carpaccio

€ 18,90

Hauptspeisen

<i>Wildragout mit Blaukraut, Rotweibirne und Serviettenknödel</i>	<i>€ 19,90</i>
<i>Wildschweinschnitzel in Kräuterpanade mit Krokette-Williams und Preiselbeeren</i>	<i>€ 21,90</i>
<i>Hirsch- und Rehrücken auf Speck-Kohlsprossen, Baby-Karotten mit Mandelbällchen und Preiselbeer Sauce</i>	<i>€ 33,90</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust auf Süßkartoffel Püree mit karamelisierten Maroni dazu Zwetschgen Schokoladen Sauce</i>	<i>€ 27,90</i>
<i>Zweierlei vom Norwegischen Lachs auf Ebly Weizen mit Orangen Chili Sauce</i>	<i>€ 24,90</i>
<i>Veggie Teller: Rotkraut Lasagne, Kürbisravioli und Safran Ebly Weizen mit Trüffelschaum</i>	<i>€ 15,90</i>

Dessert

<i>Maroni Mousse mit Birnekompost</i>	€ 9,90
<i>Lebkuchen Tiramisu</i>	€ 9,90
<i>Salzburger Nockerl für 2 Personen (Wartezeit 30 Minuten)</i>	€ 19,90

Auf Vorbestellung ab 4 Personen

<i>Wildschwein Spare Ribs mit Ofenkartoffel, Maiskolben und Sauerrahmdip</i>	€ 20,90
<i>Geschmorte Ente mit Blaukraut, verschiedenen Beilagen und Orangen Pfeffersauce</i>	€ 23,90
<i>Geschmorte Gans mit Blaukraut, verschiedenen Beilagen und Orangen Pfeffersauce</i>	€ 28,90