



THE RESORT

INTO THE WILD



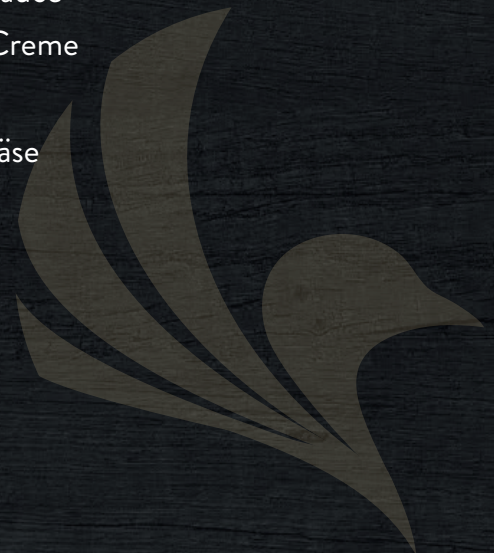
VORSPEISEN

Roastbeef vom Hirschrücken
Flusskrebs & Avocado
Wildschinken & Salami
Eingelegtes Bio Gemüse
Räucherlachs-Frischkäseröllchen
Rote Rüben Tatar & Wasabi
Panna cotta vom Seewinkler Kürbis | Ziegenfrischkäse
Jourgebäck & Sauerteigbrot
Butter & Aufstriche



HAUPTSPEISEN

Wildschnitzel in der Knusperpanade mit Hausgemachtem Cranberrychutney
Hirschragout mit Perlzwiebel und Wurzelgemüse
Knusprige Ofenente
Wildschweinrückensteak in Whiskey-Pfeffersauce
Gebackene Waldpilze & Eierschwammerl a la Creme
Wallerfilet im Speckmantel
Vegane Gnocchi mit Seewinkler Bio Schafkäse





THE RESORT

INTO THE WILD



BEILAGEN

Brombeerrotkraut | Babyerdäpfel | Semmelknödel | Kroketten | Kürbisrisotto
Kohlsprossen mit Speck | Eierschwammerl a la Creme



SAUCEN

Sauce Tatar | Kräuterbutter | Honig-Senfsauce
Kürbiskernpesto | eingelegte Birnen & Pfirsich



SALATBUFFET



DESSERT

Kardinalschnitte & Zwetschkenkuchen
Kürbiskuchen mit Pistazien
Kaiserschmarrn & Apfelmuss
Fruchtsalat
Topfenstrudel & Röster
Eis & Sorbet

€ 49,-- PRO PERSON

