SAISONAL

PRICKELNDES

Winterspritz
Fruchtiger Spritz aus Johannisbeeren, verfeinert mit winterlichen Gewürzen und einem Schuss aromatischem Rum 8,90

Pampelmuse Rosé
Feiner Pampelmusenlikör aufgefüllt mit Riesling Sekt brut 8,70

ALKOHOLFREIES

Birnen-Spritzer
Reife, saftige Birne, Thomas Henry Tonic Water und ein Hauch frischer Thymian, prickelnd und aromatisch 8,10

ViSecco Sauvignon Blanc
Manufaktur Jörg Geiger
Verfeinert mit Wiesenobst, handverlesenen Kräutern und Blüten. Zurückhaltende Süße mit vollmundigem Aroma 6,80

GANS GROSSER GENUSS

Zarter Feldsalat mit roter Weintraubenvinaigrette
Speck-Zwiebeln und Kracherle

Knusprige Gans | Brust und Keule
mit Gewürzrotkohl, Karamellmaronen
und gebackenen Apfelscheiben mit Preiselbeeren

Wählen Sie Ihre Kartoffelbeilage:
_cremiges Kartoffelpüree
_in Gänsefett gebratene Bratkartoffeln
_Kartoffelklöße abgeschmelzt mit Majoran-Semmeln 47,50

SCHAUMSUPPE VOM HOKKAIDO
mit Hirschfleischküchle, gerösteten Kernen und steirischem Kürbiskernöl 13,50

KERSTINS WEINTIPP

unsere Sommelière empfiehlt:
2023 Qvinum Cuvée Rot trocken
Weingut Nägelsförst
Gekeltert aus den Trauben von Merlot, Cabernet Sauvignon und Lemberger. Vielfalt an Aromen von Heidelbeeren und Lakritz. Am Gaumen sehr elegant, ausgewogen mit langem Nachhall.
1/8 6,20 | Flasche 36,00

Knackiges saisonales **Blattwerk** mit H_R-Dressing vor jedem Hauptgang <u>oder</u> ein **Feldsalat** mit roter Weintraubenvinaigrette, Speck-Zwiebeln und Kracherle | Aufschlag 6,50

HEIMISCHER HIRSCHRÜCKEN
rosa gebraten
an fruchtiger Cranberrysauce
Speck-Rosenkohl und
hausgemachten Spätzle 42,00

FORELLENFILET WINZERIN
an milder Meerrettichsauce
geschmorten Weißweinzwiebeln
und cremigem Kartoffelpüree 36,50