

# Unsere Spezialitäten

## VORWEG

WEINBERGSCHNECKEN „Run“ à la Elmar (Seniorchef)  
im berühmten Kräuterbutterrezept mit Steinofenbaguette ½ Dz. 9,90 €

CROSS-OVER-TAFELBUFFET I ab 2 Genießer  
Tartar -fertig angemacht-, hauchdünnes Rinder-Carpaccio, rosa Flusskrebssalat  
Tiroler Berg-Speck -luftgetrocknet-, Saiblingsmatjes, Knuspergarnelen,  
Tranchen von rosa Wildentenbrust auf klassischem Waldorfsalat,  
knackiges Salatbukett und duftendes Steinofenbaguette \* p.P. 18,50 €

## HAUPTSPESIEN

Wildbratwürste mit Speck-Bratkartoffeln und Jus \* 19,50 €

Ragout von Wild aus heimischem Revier  
mit cremigen Steinpilzen, Preiselbeeren, Williams-Christ-Birne und Butterspätzle \* 21,00 €

Jagdfrisches Hirschrückenfilet auf Steinpilzragout mit Butterspätzle \* 28,50 €

Octopussy gebraten in Kräuterbutter auf kandiertem Tomaten-Risotto \* 25,90 €

VITAL POKÉ BOWL  
gebratene Riesengarnelen I geräucherte Wildlachs-Röschen I Sojakerne  
Kichererbsen I Feldsalat in einem Dressing Ihrer Wahl I Gemüse-Chips \* 23,50 €



  
ZUSPANN  
à la carte

Allergeninformation zu den gekennzeichneten Speisen finden Sie am Ende der Speisekarte

\* Seniorenportionen, abzüglich 2,50 € pro Gericht, ist nur möglich bei Hauptgerichten.

Bei Umbestellung von Beilage auf Salat oder Gemüse berechnen wir 2,50 €, da höherwertig.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir, bei einer Aufteilung eines Gerichtes auf zwei oder mehrere Teller, eine Aufwandspauschale von 3,00 € Tellergeld erheben müssen.