DER HERBST WIRD WILD IM HIRTER BRAUKELLER

ZUM EINSTIEG

Schwarzwurzelcremesuppe 7,90
mit geräucherter Forelle A, D, G, L, O

Carpaccio vom Hirschkalb 16,90
Sesam-Honig-Marinade / gerösteter Sesam / Butter /
Jour-Gebäck A, G, N, L, M, O

HAUPTSPEISEN

Metnitztaler Wildragout 19,90
Semmelknödel / Preiselbeeren / Rotkraut / Birne A, C, G, L, O

Hirschbraten 23,90
Rotweinsauce / Butterspätzle / Rotkraut / Preiselbeeren A, C, G, H, L, O

Hirschmedaillons mit zweierlei Pastinake 26,90
geschmorte Pastinake / Pastinakencreme / Rotkraut /
Preiselbeeren G, L, O

Tagliatelle mit Wildsugo 18,90
Parmesan / Grüner Salat A, C, G, L, M, O

SÜSSES FINALE

Craigher´s Birne-Nuss-Schnitte 5,50
Biskuit / Nusscreme / Birnenmousse A, C, G, H

Hirter Bierempfehlung: Zu all unseren Wildgerichten empfehlen wir unser Hirter Herbstkult und Hirter Rubin Bock

A = Gluten | B = Krebstiere | C = Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch | H = Nüsse
L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupine | R = Weichtiere

Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.