

VOM REH ZUM SEE

Freitag, 29. September 2023

Carpaccio vom Hirsch auf Löwenzahn-Salat
Trüffel-Mousseline | in Rotwein eingelegte Feigen

Praline vom gehackten Damwild
mit Emulsion von der Roten Rübe sowie Gurke und Radieschen

Consommé vom Wild
mit Preiselbeer-Nockerl | Wurzelgemüse | Cherry

Symphonie von Rotwild und Damwild
Nockberge-Erdäpfel-Roulade mit schwarzer Nuss
Preiselbeer-Orangen-Rotkraut | Kürbisblüten

Mit Wild-Salami gefüllte Kürbis-Buchteln
Schwarzkirschen | Riesling-Sabayon
Praline mit Speck und Eierlikör

Mätl Sepp
Familie Schleiner



FEINES AUS RAUCHKUCHL & SELCH

Freitag, 13. Oktober 2023

„Sushi“ Kalbs-Tatar im Sellerieblatt gerollt

Sesam | Gurke | Dill | Petersilien Mouse | Rote Rüben-Coulis

Bonbons vom Glundenen Käse

„Chili-Ingwer“-Kalbsleber | Mango-Creme

Sud vom Schinkenspeck mit eigener Einlage

„Ritschert Davide“

Rosa gebratener Kalbsrücken im Bauchspeck-Mantel &

Konfiertes Herz vom hofeigenen Limousin-Wagyu-Rind

Frischkäse-Erdäpfelkuchlein

Urkarotten-Püree | Süßer Speck-Chip

Süß-saure Improvisation aus Schokolade und Schinkenspeck

Hartwürstel-Praline mit Cognac, hofeigenem Fichtenhonig

Preiselbeer-Coulis

Hübelbauer
Familie Walder

