

# Wildwoche

## *Carpaccio vom Mariniertem Hirschfilet*

Extra Virgine Olivenöl – Rucola – Parmesan Späne – Geschmorte Kirschtomate – Balsamico

## *Ziegenkäse im Speckmantel*

Blattsalat – Steirisches Kürbiskernöl – Tomaten – Kürbiskerne

## *Rehgeschnetzeltes*

Wild Jus – Pfifferlinge – Butterspätzle – Apfelrotkraut – Williamsbirne – Preiselbeere

## *Geschmortes Edelhirsch-Ragout Vom Heimischen Wild*

Serviettenknödel – Apfelrotkraut – Williamsbirne – Preiselbeere

## *Rehnüsschen aus dem Ofen im Ganzen zart gebraten*

Pfifferlingsragout – Butterspätzle – Apfelrotkraut – Williamsbirne – Preiselbeere

## *Feines Hirschkalbrücken-Steak Rosa Gebraten*

Zweierlei Saucen – Apfelrotkraut – Kartoffelkroketten – Williamsbirne – Preiselbeere

## Wein Empfehlung

### *Umathum Haideboden*

Bgld, intensives Rubinrot mit dunklem Kern in der Farbe, in der Nase würzig, beerige Frucht, am Gaumen stoffig mit intensiver Frucht nach Pflaumen und Johannisbeeren, vollmundig und lang im Abgang

### *Gernot Heinrich Zweigelt*

Neusiedlersee/Burgenland, dunkles Rubinrot mit fein-fruchtiger Kirschnase, samtig und dicht am Gaumen, extraktsüßer Schmelz, ein Rotwein für viele Gelegenheiten