



HAUS AM RHEIN

Genuss am Fluss.

WILDKARTE 2017

- Hausgemachtes Gänseschmalz p. Pers. € 3,50
mit Knoblauch-Thymian Champignons und frischem Stangenbrot
- Feine Samtsuppe von Süßkartoffeln und Maronen € 6,50
frisches Stangenbrot
- Steinpilz-Maccaroni € 14,80
mit gebratener Perlhuhnbrust und Johannisbeeren
- Zartes Ragout vom Hirschkalb € 15,90
mit gewalztem, buntem Pfeffer und Kräuterseitlingen, in kräftiger Burgundersauce, hausgemachte Eierspätzle und Reinetten-Kompott
- Wild-Hacksteak „Waldbauernart“ € 14,80
mit karamellisierten Äpfeln und roten Zwiebeln, Wachtel-Spiegelei, Schneekartoffeln und hausgemachtem Rotkraut
- Wildschweinkotelette aus der Krone geschnitten € 24,00
mit Speck-Champignons, Rosenkohl und frittierten Süßkartoffel-Stäbchen
- ½ Wildente € 17,50
aus dem Schmortopf mit Wurzelgemüse und Portweinsauce, Kartoffelkloß
- Gebeizter Rehbraten € 24,00
mit Speckscheiben und Rotweinsauce, Rotkraut und Kartoffelkrusteln
- Medaillons vom Hirschfilet € 29,50
im Bacon-Mantel gebraten, glacierte Trauben und Maronen, Mandelbroccoli und Kartoffel-Kräuterplätzchen
- Eisbecher „Marc de Champagne-Trüffel“ € 6,-
mit Amarenakirschen und Schlagsahne

WEINEMPFEHLUNG:

2015er BLAUER ZWEIGELT, Selection

Österreich-Burgenland, Weingut Reichardt
fruchtiges Kirscharoma, weich, angenehm

Glas 0,2l € 5,90

Flasche 0,75l € 21,50