



## WILDKARTE

### ZUM EINSTIEG

<b>Kürbiscremesuppe</b>	14.80
Kürbiskerne und Kürbiskernöl	
<b>Vogersalat</b>	17.30
French Dressing Knusprig gebackenes Ei und Speck	

### HAUPTSPEISEN

<b>Wildschweinbratwurt</b>	37.50
Dörripflaumensauce Braterdäpfel und Grünkohl	
<b>Rehgulasch</b>	42.20
Serviettenknödel und Rotkraut	
<b>Kürbisgröstl</b>	28.70
Erdäpfel, Kürbis, Shiitake, Rosenkohl und Spiegelei	

### DESSERT

<b>Coupe Nesselrode</b>	14.20
Baiser, Kastanienreis (=Vermicelles), Vanilleeis und Schlagrahm	

### WEINEMPFEHLUNG

<b>Weiss</b>	
<b>2022 Weissburgunder Kalksand</b>	1 dl 9.00
Ludwig Hiedler, Kamptal, Niederösterreich	
<b>Rot</b>	
<b>2021 Grande Cuvée</b>	1 dl 11.00
Weingut Keringer, Neusiedlersee, Burgenland Ráthay - Zweigelt	