

WILDGERICHTE

AUS DER EIGENEN JAGD AM WILDEN KAISER

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN REH-JAHLING	16,90
Rucola Pesto, Wiesenkräutersalat, Eierschwammerl-Vinaigrette, Parmesanspäne <i>Venison carpaccio, rucola pesto, herbs salad, chanterelle vinaigrette, parmesan cheese</i>	
HAUSGEBEIZTES REHNÜSSCHEN	17,90
marinierter Hokkaidokürbis, Sauce Cumberland, Rosmarinbrioche <i>marinated venison, Hokkaido pumpkin, sauce Cumberland, rosemary brioche</i>	
ZWEIERLEI VON DER JUNG-GAMS	24,60
auf Wacholdersauce mit herbstlichem Gemüse und Süßkartoffel-Blinis <i>Chamois, juniper sauce, vegetables, sweet potato blinis</i>	
REHGESCHNETZELTES „STROGANOFF“	32,90
in pikanter Cognac-Paprikasauce, Kürbisspätzle, Preiselbeersahne <i>Venison ragout "Stroganoff", Cognac-pepper sauce, pumpkin spaetzle, lingonberry cream</i>	
WILDEDEL-RAGOUT AUS DER EIGENEN JAGD	23,20
Serviettenknödel, Rotkraut, sautiertes herbstliches Marktgemüse, Preiselbeeren <i>Venison ragout from own hunt, bread dumpling, red cabbage, vegetables, lingonberries</i>	
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN	39,80
sautierte Eierschwammerl, hausgemachte Schupfnudeln, Wacholderglace, Brokkoli Soufflé, Williamsbirne, Preiselbeeren <i>Medium roast venison, sautéed chanterelles, potato pastry, juniper, broccoli soufflé, pear, lingonberries</i>	
HAUSGEMACHTE TEIGTASCHERL	18,90
gefüllt mit Haschee vom Reh, Selleriemousseline, Salzeibutter, Gemüsestroh <i>Home-made dumplings stuffed with venison hash, celery mousseline, sage butter</i>	

•••••
ANDREAS
HOFER
Collection

 HOTEL
ANDREAS HOFER
★★★★

In allen Preisen ist die gesetzliche MwSt. inkludiert.
Über Allergene und Unverträglichkeiten informiert Sie unser geschultes Servicepersonal