

# *Saisonales beim Jagawirt*

*Kürbis-Ingwercremesuppe mit Weißbrotcroupons  
oder*

*Wildenten-Consomme mit Entenleberpofeserl*

oooooooooooooooooooo

*In Portwein poschierte Feigen auf schwarzem Nusspesto mit  
Büffelmozzarella*

*oder*

*Wildhasen auf Salbeignocci und glasiertem Wurzelgemüse*

oooooooooooooooooooo

*„Konfierter Wildschweinrücken“  
auf Apfelrotkraut mit Kartoffelknödel und karamellisierten Pflaumen*

*oder*

*Geschmortes und kurz gebratenes von Reh und Hirsch  
an rahmiger Polenta mit Kohlsprossen, Herbstpilzen und Balsamicojus*

*oder*

*Im Ganzen gebratene Wildentenbrust auf Rahmwirsing mit Kräuter-  
Serviettenknödel und Rosmarinjus*

oooooooooooooooooooo

*Zwetschken-Pofeserl mit Zwetschkenröster  
und hausgemachtem Vanille-Zimteis*

*oder*

*Bratapfeltiramisu mit Calvados-Schaum und Apfelsorbet*

*Als 4 Gang –Menü € 32,00*

*alle Gänge á la carte wählbar!!!  
NUR auf Vorbestellung möglich*