



WILDKARTE



WILD PRALINE

16

Hirschtatar | Ratatouille | Petersilie | Tapioka

MILLE-FEUILLE VOM PILZ

14

Blätterteig | Brombeere | Preiselbeere

ROTE BETE SCHAUMSUPPE

10

Wildschwein | Filo Teig | Paprika | Chili

KANINCHEN RAGOUT

32

Ricotta | Parmesan | Hartweizengrieß | Zitrone | Mandel | Kresse

WILDGULASCH

26

Erdapfel | Perlzwiebel | Cranberry

REHRÜCKEN

38

Chipotle | Kartoffel | Oliven | Rote Bete

WILDSCHWEINKEULE

29

Rotkohl | Fondant Kartoffel | Apfel | Rotwein | Schalotten | Walnuss

HIRSCHFILET

42

Kartoffel Mille-Feuille | Spitzkohl | Steinpilze | Gewürz Jus

¼ "BERGKIRCHENER" FREILAND GANS

37

Rotkohl | Knödel | eigene Jus

MILCH & HONIG

12

Honig | Büffelmilch | Dulche de Leche | Baiser | Veilchen | Feigen | Protein

DREI- ODER FÜNF GANG MENÜ

3 GANG 50

1. Wild Praline, Mille-Feuille vom Pilz oder Rote Bete Schaumsuppe
2. Kaninchen Ragout, Wildgulasch, Rehrücken, Wildschweinkeule oder ¼ Freiland Gans
3. Milch & Honig

5 GANG 68

1. Wild Praline oder Mille-Feuille vom Pilz
2. Rote Bete Schaumsuppe
3. Kaninchen Ragout
4. Wildgulasch, Rehrücken, Wildschweinkeule oder ¼ Freiland Gans
5. Milch & Honig

Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen könnten, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service- oder Küchenpersonal!





★ **WILD MENU** ★

VENISON PRALINE 16

venison tartare | ratatouille | parsley | tapioca

MILLE-FEUILLE OF MUSHROOM 14

puff pastry | blackberry | cranberry

BEET FOAM SOUP 10

wild boar | filo pastry | bell pepper | chilli

RABBIT RAGOUT 32

ricotta | parmesan | durum wheat semolina | lemon | almond | cress

VENISON GULASCH 26

potato | pearl onion | cranberry

RACK OF DEER 38

chipotle | potato | olives | beet

LEG OF WILD BOAR 29

red cabbage | fondant potato | apple | red wine | shallots | walnut

DEER FILET 42

potato Mille-Feuille | pointed cabbage | porcini mushrooms | spice jus

¼ "BERGKIRCHEN" FREE-RANGE GOOSE 37

red cabbage | dumplings | own jus

MILK & HONEY 12

honey | buffalo milk | dulce de leche | meringue | violets | figs | protein

THREE- OR FIVE COURSE MENU

3 COURSE 50

- 1. venison praline, mille-feuille of mushrooms or beetroot foam soup*
- 2. rabbit ragout, venison goulash, rack of deer, leg of wild boar or ¼ free-range goose*
- 3. milk & honey*

5 COURSE 68

- 1. venison praline or mille-feuille of mushrooms*
- 2. beetroot foam soup*
- 3. rabbit ragout*
- 4. venison goulash, rack of deer, leg of wild boar or ¼ free-range goose*
- 5. milk & honey*

*Dear guests,
Information about ingredients in our dishes that could cause allergies or intolerances,
on request from our service or kitchen staff!*

