

HAUS AM WALDE

CAFÉ · BIERGARTEN · RESTAURANT

Wild, Pilze und Kürbis 2018

Suppe vom Hokkaido Kürbis_(A,I), mit Ingwer, Koriander und gerösteten Kürbiskernen

€ 6,20

Herbstlicher Eintopf_(I)

mit Gerstengraupen, Hirschfleisch, grünen Bohnen, Muskatkürbis, Kartoffeln und frischen Kräutern

€ 7,50

Kürbis-Pilzrisotto_(A,I,N)

mit Butternutkürbis, Kräuterseitling, Austernpilz, Champignon, Schalotten, frischen Kräutern, Riesling₍₁₄₎, Grana Padano_(A,2) und Butter

€ 11,20

rosa gebratener Wildschweinrücken

tranchiert, an Portwein-Preiselbeersauce_(I,N,B14,1,19)

an Kürbis-Pilzrisotto_(A,I,N) mit Butternutkürbis, Kräuterseitling, Austernpilz, Champignon, Schalotten, frischen Kräutern, Riesling₍₁₄₎, Grana Padano_(A,2) und Butter

€ 21,80

rosa gebratene Medaillons vom Hirsch

an Johannisbeer-Cassis-Sauce_(I,N,B14,1,19) dazu frische Gnocchi_(A,B,C) in Salzeibutter geschwenkt, mit sautierten Kürbissen_(A) und frischen Tomaten, gratiniert mit Bergkäse

€ 22,80

extra Portion gebraten Pilze

ca. 150 g € 6,90