

Winzelnberger

Wildspezialitäten

Vorspeisen

Kürbiscreme Kärntner Art
(Kernöl und geröstete Kürbiskernen)

sFr. 11.50

Kürbiscremekreation des Chefs
(mit Honig und Winzelnberger Chili)

sFr. 11.50

Waldmeistersalat
(mit sautierten Silberzwiebeln, Speck, Trauben,
Pilzen und Brotcrouton)

sFr. 17.00

Nüsslisalat Mimosa
(mit gehaktem Ei und Brotcroutons)

sFr. 12.50

Hauptgänge

Rehschnitzel Winzerart

sFr. 43.00

Rehgeschnetzeltes an Ginrahmsauce

sFr. 39.00

Wildschweinpfeffer Winzelnberg

sFr. 33.00

Hirschentrecôte an Whiskyrahmsauce

sFr. 41.00

Wildschweinrücken tranchiert
auf frischen Eierschwämmli

sFr. 37.00

Wildvegi-Teller

sFr. 32.00

Ab zwei Personen

Plattenservice

Rehrücken Winzelnberg

p.P. sFr. 57.00

Flambiertes Rehnüssli

p.P. sFr. 53.00

Alle Wildgerichte werden mit gebratenen Spätzli,
Rotkraut mit Marroni und einer Wildgarnitur serviert.