

Wild

Kürbiscremesuppe

mit gebratenen Rehfleischwürfeln und Kernöl

€7.90

Geschnetztes vom Reh

in Cassis-Champignon-Rahmsauce mit Kartoffelrösti
und Feldsalat

€27.90

Geschmorte Rehkeule in Wacholderrahmsauce

mit Haselnusschupfnudeln, Speckrosenkohl
und Preiselbeerbirne

€24.90

klein €21.90

Im Kräutermantel gebackener Rehrücken

auf Kürbispüree mit Schokoladenjus, gegrillten Kräutersaitlingen
und Brokkoli

€32.90

Ragout vom heimischen Wild

in Wacholderrahmsauce mit Semmelknödel, Mandelbrokkoli
und Preiselbeerbirne

€23.90

klein €20.90



Mohren-Wein-Trio

Hier servieren wir Ihnen drei verschiedene Weine aus ausgewählten 0,75l-Flaschen
im 0,1l Glas zum parallel verkosten, probieren, zum Menu genießen, vergleichen...

2019

Grauburgunder QW trocken

Weingut Kress, Bodensee/Baden - Deutschland

*Reife, beerige Aromen, ein Hauch von Holz, Waldhonig, feuchter Sand. Wuchtiger Gaumen,
unmittelbar würzig begleitet, prägnantes Säurerückgrat, leichte Süße, ein Grauburgunder mit
der Fülle der Sorte und der Eleganz der Höhenlage.*

2018

Lemberger Steillage MERKLE WILDSPONTAN

QW trocken

Weingut Merkle, Württemberg - Deutschland

*Nase und Gaumen sind von feinen Brombeer- und Heidelbeernoten, Piment und etwas Nelke
betört. Der würzig-samtige Lemberger bleibt bis zum Finale elegant und animierend. Zuvor
umhüllt er charmant das Wildbret mit elegant-fruchtiger Art.*

2018

TRIE ROT trocken

Weingut Triebaumer, Rust Burgenland - Österreich

Cuvée aus Zweigelt & Cabernet Sauvignon – VEGAN –

*Kräftige Nase von süßen, dunklen Kirschen und Heidelbeeren, dazu etwas Schokolade.
Trocken, rund mit feinen Tanninen. Am Gaumen viel Frucht und Würze mit einem saftigen
Abgang. So kraftvoll kann ein Ruster Zweigelt sein.*

Drei Gläser á 0,1l

€ 9,90