



RIDERS LOUNGE

Fr., 3. + Sa, 4.10.14 – wild auf WILD

„SCHILCHER-STURM“ – Aperitif-Einladung

VORSPEISEN/SUPPE

hausgemachte WILDPASTETE mit Preiselbeeren Cognac und Kräuter
geräucherte ENTENBRUST auf knusprigen Baguette-Chips

geräucherte WILDSCHWEIN-WURST

klare WILD-SUPPE mit Lumpenstrudel

SELLERIE-CREME-SUPPE mit Maroni

HAUPTSPEISEN

REH-ROULADE gefüllt mit Kastanien + Zwetschken auf Schokoladensauce

gebackene Schnitzerl vom WILDSCHWEIN aus Miesenbach

WILD-RAGOUT mit Steinpilzen und Thymian

HIRSCH-BRATEN auf ESTERHAZY-Sauce

GAMS-GULASCH

WACHTELN im Speckmantel

gebratener HOKAIDO-KÜRBIS

BEILAGEN:

Semmelknödel, Schupf-Nudeln, Kroketten,
Rotkraut, Preiselbeer-Birne und Pfirsich, Bratapfel,
getrüffeltes Erdäpfelpüree

DESSERT

Mar oni-Schnitte, Schupf-Nudeln mit Butterbrösel oder Mohn
BIRNEN in Rotwein gekocht mit Mascarpone-Fülle im Schokomantel

Alles reichlich vom BUFFET – ALL YOU CAN EAT € 29,90 p.P.

Unser nächster kulinarischer Abend: Freitag, 7. November 2014
„GANSL-ESSEN vom Buffet“