

Wildwochen im Hotel Schönberger

Muskateller-Spritz € 4,90

Marillen-Maracuja-Sirup mit Soda € 3,00

mit Prosecco € 5,40

Vorspeisen

Rinder Osso Bucco auf frittiertem Reisblatt mit Sweet Chilli Sauce € 10,90

Hirschcarpaccio, Walnusspesto, gebratenen Steinpilzen, Rucola,
Zirben-Quittengele und Brioche € 15,90

Rindsuppe mit Sherry, Markknödel und Wurzelgemüse € 5,80

Kürbiscremesuppe mit Obershaube, Croutons und Kernöl € 5,80

Hauptspeisen

Hirschragout vom heimischen Hirsch mit Rotkraut und Pommes Duchesse € 19,50

Medaillons vom Wildschwein auf Rosmarinjus mit getrüffelter Polenta
und Kohlsprossen € 19,20

Gebackenes Fasanenschnitzel mit Erdäpfel-Mayo-Vogerlsalat,
Speck und Ribiselmarmelade € 21,50

Rosa gebratene Bio-Entenbrust auf Gemüse-Teriyaki-Linguine und Sesam € 23,90

Bunter Blattsalat mit gegrillten Hirschstreifen, Preiselbeerdressing und Briohecroutons € 19,10

Geschmorte Rindsroulade auf Erdäpfelpüree und Gemüse € 20,80

Linguine in Flusskrebssauce mit gebratenen Hechtfilets, frittierter Petersilie
und Parmesan € 24,50

Cremig getrüffelte Polenta mit gebackenem Ei und Jungspinat € 18,70

Linguine in Kürbisrahmsauce mit Avocado, Kürbiskernen,
gebratenen Birkenpilzen und Bergkäse € 18,90

Desserts

Holler-Tiramisu € 8,60

Grießflammerie mit Eierlikör € 8,90