

Wildmoser
WINTERMENÜ

MENÜ AUSWAHL

3 Gänge.....49,00

VSP | HSP | NSP

4 Gänge.....55,00

VSP | Suppe | HSP | NSP

5 Gänge.....62,00

VSP | Suppe | ZWG | HSP | NSP

ZUERST

PILZTATAR (vegan)

Ceviche von der Roten Beete | Mandeln | Rosmarinchips

TAFELSPITZSULZ UND SAURES RINDFLEISCH

Käferbohnen | Vogerlsalat | roter Zwiebel | Kernöl

GERÄUCHERTES FORELLENMOUSSE

Wintersalat | Birne | Nüsse

UND DANN

PASTINAKENCREMESUPPE (vegan)

Croutons | Petersilienöl

SUPPENTOPF VOM RIND

Gemüse | Rindfleisch | Leberfrittaten—Roulade

ZWISCHENDURCH

PASSIONSFRUCHTSORBET (vegan)
mit Prosecco oder alkoholfreiem Prosecco

DIE HAUPTSACHE

ROTKRAUT SARMA (vegan)
Steckrübenragout | Erdäpfelstroh

12 STD. GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL
VOM ROSÉ KALB

Kürbisschnitte | Rotkraut

ROSA GEBRATENE KRONEN
VOM DUROC—SCHWEIN

Erdäpfelgratin | geschmortes Wintergemüse

GEBRATENES FILET VOM ROTEN WELS

Weißwein—Risotto | pochiertes Wurzelgemüse | Karottensud

DANACH

BIRNENTÖRTCHEN (vegan)
Schmorbirne | Kletzen | Dörrzwetschkenragout

DUETT VON DER SCHOKOLADE
Zartbittertarte | weißes Schokomousse | Mandelkrokant

MINI TOPFEN—PISTAZIENKNÖDEL
Zuckerbrösel | Bergamotten—Kumquatsragout