



ROSENEGG
Restaurant

27.10 bis 26.11.2023

**Hirschrücken Medaillons auf knackigen Blattsalaten
mit sautierten Pilzen, Maroni, Speck und
Preiselbeeren-Balsamico-Dressing** € 17,90

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl, Sahnehaube und
Hirschschinken-Grissini** € 8,50

**Edelhirschragout mit Apfelblaukraut und Butterspätzle,
dazu Waldpilze, Maroni und Preiselbeerbirne** € 25,90

**Rehschnitzel „Jäger Art“ mit Speck, Pilzen, Maroni,
Broccoli, gebratenen Laugenserviettenknödeln und
Preiselbeerbirne** € 31,90

**Cordon bleu vom Wildschweinrücken mit Speck und
Bergkäse gefüllt, mit Chili Krokette, Preiselbeerbirne
und Apfel-Honig-Dip** € 27,90

**Hirschmedaillons an Brombeer-Wildjus,
Kürbispüree, Knödel frites, Maroni und Preiselbeerbirne** € 35,90

Zu jedem Wildgericht servieren wir Maronipüree und Apfelpreiselbeeren