



## DER WILDE OKTOBER

Restaurant „Zur Traube“

### WILDBRETBUFFET

#### Vorpeisen

Wildpastete mit Gansleber & Wildhasenfilet, Orangen-Preiselbeersauce, geräucherte Flugentenbrust auf Waldorfsalat, Rehterrine mit schwarzen Wagramer Nüssen & pochierten Birnen, Ziegenkäse mit Avocado, roten Rüben & Nüssen, Kräutercarpaccio vom Reh mit Senfmayo & Rucola, Hirschschinken & Wildschweinschinken, Steinbockwürstel mit eingelegtem Gemüse & Oberskren, Tartare vom Hirschkalb mit sautierten Herbstpilzen & Parmesanhippe, Kürbis-Paprika-Terrine mit Schafkäse, Kernöl und Kürbiskernen

#### Zwischengang

Wildconsommé mit Butter-Trüffelgnocchi, Velouté vom Muskatkürbis mit Chili, Honig & Ingwer, Pasta da Toni, gebackene Champignons mit Sauce Tartare

#### Hauptgang

Wildentenbrust mit Äpfel, Kürbisgemüse & Grammelknödel, Wildschweinbraten mit Erdäpfelknödel & Veltlinerkraut, Cordon Bleu vom Wagramer Reh mit Gurken-Rahm.Salat & Petersilerdäpfel, Wildpfeffer mit Preiselbeeren & Serviettenknödel, Hirschsteaks vom Grill mit Erdäpfelgratin & grünen Bohnen, Rehmedaillon mit Steinpilzen . Gänseleber & Kirschen, Fasan im Speckmantel mit Dijonlinsen & Kohlsprossen, Butterschnitzel vom Kirschkalb mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel, geschmorter Hasenlauf mit Selleriecreme & Gnocchi

#### Dessert

Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Beeren, Topfen.Obersmousse mit Heidelbeerragout & Kürbiskrokant, Schokolade.Tonkabohnenmousse auf Erdnussbrownie, Mohnmousse auf Brombeergelee mit pochierter Birne, Schwarzwälder.Kirschtorte im Glas, Maronitiramisu, Sacherkonfekt, Weintraubenstrudel mit Sabayon, Birnen.Nusskuchen, Mohnnudeln mit Marillenröster, Profiteroles

**TERMINE** Samstag, 18.00 – 21.00 Uhr

3., 10., 17. & 24. Oktober 2020  
oder nach vorheriger Reservierung ab 25 Gäste

**PREIS** pro Gast 55.00

Kind bis 14 Jahre - pro Lebensjahr 3.00  
inkl. Gedeck und Buffet