



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, Reh-medallion mit Steinpilzen, Gänseleber & Kirschen, Fasan im Speckmantel mit Dijonlinsen & Kohlsprossen, Butterschnitzel vom Hirschkalb 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

2., 9., 16., 23. & 30. Oktober 2021

oder nach vorheriger Reservierung ab 25 Gästen

PREIS pro Gast 55.00

bis 14 Jahre - pro Lebensjahr 3.00

inkl. Gedeck & Buffet