

Hubertus Menü 2022

Brot & Butter

Sauerteigbrot
Kräuterbutter-Joghurtcreme

Amuse

geräucherter Rehschinken
Senfgurkentatar
confiertes Eigelb
knuspriges Tartelette
„Weißwurst“ vom Reh
süß-saurer Apfelsenf
gezapfter Rehbraten
Preiselbeere
Meerrettich

Vorspeise

Wildlebercreme
Kürbiskern-Brioche
Salzkirschen
Kirschblüten-Balsamico

Zwischengang

ingelegte Pilze
Gulasch-Aromen
Süßkartoffelpüree
gedörrtes Wildschwein

Zwischengang

Haschee vom Reh
Blaukrautsalat
Kartoffelcreme

Hauptgang

rosa gebratener Hirschrücken
gerösteter Blumenkohl
Haselnuss-Schmelze
geräucherte Lauchcreme

Blumenkohl-Cous-Cous Salat
Schnittlauch – Haselnusskerne

Dessert

Fichtenspitzen-Eis
Schokoladenknusper
Röster von gelben Reneclauden

Petit Four

Praline

Küche: Philipp Weichlein

Moderation: Erich Weichlein

Weine

Frizzante Jarasole / Bio-Rosé
La Jara Venetien

2021er Merlot Blanc de Noir
Weingut Christian Bamberger, Nahe

2021er Grüner Veltliner
Smaragd 'Axpoinť
Weingut Lagler, Wachau

2020er Nero d'Avola Bio
Weingut Funaro, Sizilien

2018er Cuvée Tradition Bio
Domaine Richeaume Provence

Grüner Veltliner
Trockenbeerenauslese 2017
Weingut Lagler, Wachau