



MENÜ

TÖRGGELEN



ANKOMMEN & TEILEN

Herbstliche Pinsa zum Teilen

mit Crème Fraîche, Mozzarella, Hokkaido-Kürbis, roten Zwiebeln und Rosmarin

€ 14,50

Aufstrichplatte zum Teilen

Schmalz, Kürbiskern-Aufstrich, Liptauer, Parmesan, frisches Bauernbrot

€ 14,90

Empfehlung:

Grantenspritz oder Zirbenhugo

AUS DEM SUPPENTOPF

Klare Rinderbouillon

mit Milzschnitten

€ 7,90

Kürbiscremesuppe

mit Sahnehaube, Kürbiskernen und Kürbiskernöl

€ 8,00

Tiroler Rollgerstlsuppe

€ 8,00

Empfehlung:

Grüner Veltliner „habicher hof“ vom Weingut Eder

GENUSSVOLLER AUFTAKT

Hirschcarpaccio

mit Preiselbeer-Sahnesauce, Rucola und Walnüssen

€ 21,90

Kürbisravioli

mit Burrata, Olivenöl und Salbei

€ 15,90

Blattl'n mit Sauerkraut

€ 14,90

Empfehlung:

Chardonnay vom Weingut Philipp Grassl



HERZHAFT AUFGETISCHT

Hirschmedaillons

*mit Rotwein-Jus, Rosmarinkartoffeln
und Rotkraut*

€ 43,50

Empfehlung:

RoTe [hauseigene Cuvée] vom Weingut MAD

Krustenbraten

*mit Bratensauce, hausgemachtem
Serviettenknödel und Sauerkraut*

€ 23,90

Empfehlung:

Zweigelt „habicher hof“ vom Weingut Reumann

Ötztaler Bachsaiblingsfilet

auf Kürbisrisotto mit wildem Brokkoli

€ 26,90

Empfehlung:

Pinot Blanc vom Weingut MAD

Schupfnudeln

mit Steinpilzen, Parmesanraspeln und Kräuteröl

€ 17,90

Empfehlung:

Pinot Noir vom Weingut Nadler

SÜSSER ABSCHLUSS

Hausgemachte Apfelknödel

mit Zimt-Eis und getrockneten Apfelscheiben

€ 10,50

Kastanienmousse

mit Zwetschkenröster und Mandel-Crumble

€ 10,50

Empfehlung:

Neuburger Trockenbeerenauslese vom Weingut Waldschütz

G'HÖRT EINFACH DAZU

Törggele-Trio

Kastanien, Mandarinen und Erdnüsse

Empfehlung:

Glühwein oder Zwetschkenbrand

ZUM ANSTOSSEN

Grantenspritz

Preiselbeeren, Perlwein, Soda und Ribisel

€ 9,50

Zirbenhugo

Zirbensirup, Perlwein, Soda, Limette und Minze

€ 9,50

Glühwein

€ 5,80

Zwetschkenbrand

von der Edeldestillerie Mair in Sautens

€ 6,00

AUS DEM WEINKELLER

Grüner Veltliner „habicher hof“

Weingut Eder, Wachau, NÖ

1/8 l € 5,80

0,75 l € 34,00

Chardonnay

Weingut Philipp Grassl, Göttlesbrunn, NÖ

1/8 l € 6,20

0,75 l € 36,60

Pinot Blanc

Weingut MAD, Oggau, Bgld.

0,75 l € 37,00

RoTe – hauseigene Cuvée

Weingut MAD, Oggau, Bgld.

Merlot, Cabernet Sauvignon, Zweigelt

0,75 l € 72,00

Zweigelt „habicher hof“

Weingut Reumann, Deutschkreuz, Bgld.

0,75 l € 34,00

Pinot Noir

Weingut Nadler, Arbesthal, NÖ

0,75 l € 35,90

Neuburger Trockenbeerenauslese

Weingut Waldschütz, Straß im Kamptal, NÖ

1/16 l € 8,90