

Wildzeit im PrincS

Vorspeisen

CARPACCIO vom heimischen Hirschrücken GA mit eingelegtem Kürbis, Rucola, Parmesan und Kürbiskernen	16,9
GETRÜFFELTE ERDÄPFELCREMESUPPE mit Steinpilzen GLOP	8,4
Hausgemachte ERDÄPFEL-KÜRBIS-LAIBCHEN GMLC mit Sauerrahmdip auf herbstlichen Blattsalaten	14,9

Hauptspeisen

Saftiges RAGOUT vom heimischen WILD ACELMOP Serviettenknödel-„Röllchen“ Apfelrotkraut Preiselbeeren	19,9
HIRSCHRÜCKENSTEAK aus den heimischen Wäldern CGLOP Herzoginkartoffeln Apfelrotkraut kräftiger Wild-Merlot-Jus	27,9
Finkensteiner TAGLIATELLE in WILDRAHMSAUCE ACGLOP Mit Tranchen vom Hirschrücken	21,9
WILDSCHNITZEL „WIENER-ART“ ACG Petersilienerdäpfel Preiselbeeren	18,9

Dessert

Gefüllter BRATAPFEL mit Vanillesauce FHGE	7,9
Hausgemachte, winterliche CREMESCHNITTE ACGH	8,9