

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Suppe

Steinpilzrahmsüppchen <sup>2</sup> 4,90 €  
mit Salbeicroutons

*boletus soup with sage croutons*

Kürbiscremesuppe <sup>2</sup> 4,50 €  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen

*pumpkin soup and roasted sunflower seeds*

*...Zu unseren Suppen reichen wir  
frisches Brot aus der Backstube...*



MUSEUMSGASTRONOMIE

## Hauptgerichte

Rosa gebratene Leber vom Hirsch <sup>1,2</sup> 13,90 €  
mit Kräuterpüree und Zwiebelringen garniert

*liver of venison with mashed potatoes and onions*

Geschmorter Hirschbraten <sup>2,3</sup> 14,90 €  
mit sahnigem Schwarzwurzelgemüse und Zapfenkroketten

*roast venison with creamy black salsify and potato croquettes*

Saftig gegrillter Wildspieß <sup>2,3</sup> 18,00 €  
auf gebratenen Austernsaitlingen und Macairekartoffeln

*bush meat spit with fried oyster mushrooms and Macaire - potatoes*

Gebratenes Heilbuttsteak <sup>2</sup> 13,80 €  
an Weißweinsauce mit Kürbisgemüse und Kräuterrisotto

*fried steak ao halibut  
in a gravy of wine with pumpkin and herbed risotto*

## Weinempfehlung

### Weißwein

Riesling QbA  
Weingut Robert Weil  
VdP Rheingau | trocken  
Feine Frucht mit eleganter,  
reifer Säure

*Vineyard Robert Weil | Germany | brut  
fine fruit with an elegant, mature acid*

Glas 0,2l 6,50 €  
Flasche 0,75l 26,50 €

### Rotwein

Monte Pietroso Puglia  
Primitivo IGT  
Cantine di Pastrengo | trocken  
Harmonisch rund, Anklänge von  
Pflaumen, volle Beerenfrucht

*Cantine di Pastrengo | brut  
Harmony, reminiscences of plums*

Glas 0,2l 4,30 €  
Flasche 0,75l 15,00 €

MUSEUMSGASTRONOMIE

## Dessert

Waldbeerenparfait <sup>1,2</sup> 5,50 €  
auf einem Honig-Vanillespiegel,  
garniert mit frischer Minze

*parfait of red berries  
with honey, vanilla and mint*

*... un nach däm Ess'n  
gönst' de Dir a Schnäpsl*