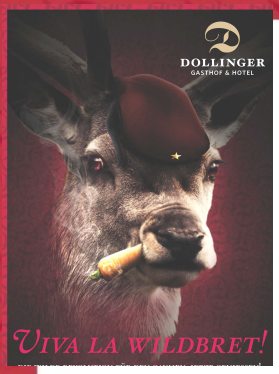

Wildes und Dolles im Herbst

Kürbiscremesuppe (AGLO)
mit Kernöl und Kürbisstangerl € 6,80

***

Hirschhuftsteak mit Zwetschken-Calvados-Sauce, (ACGHLO)
dazu Kürbis-Serviettenknödel, Speckkohlsprossen und Preiselbeerbirne € 26,90

„Wilderer Pfandl" (ACGHLO)
Hirschragout mit Speck, Pilzen und Walnüssen,
dazu Kartoffelkroketten, Rotkraut und Preiselbeerbirne € 19,90

Rehragout mit Spatzln (ACGLO)
dazu Speckkohlsprossen undPreiselbeerbirne € 22,40

Wildschweinbraten vom Schopf an Thymiansauce (ACGLO)
dazu Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne € 16,30

Kürbisrisotto mit Kürbiskernen und Parmesan (AGHLO) € 14,60

Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle,
gerösteten Kürbiskernen und Parmesan (ACGL) € 15,90

***

Hausgemachtes Kastanienmousse
mit Schoko-Walnuss-Brownies an Zwetschkenröster (ACGHO) € 8,60

Unsere Getränkeempfehlung:

Voraus, Dazu und Danach ...

Jardin D' Orangers „Sekt trifft Orange"
Rendez Vous zum Wildragout
vom österreichischen Sekt & Champagner Mastermind
Norbert Szigeti (Anobis) 0,1 l € 6,20

Dollinger Cuvée 1/8 l € 5,50
(O) Helmut Preisinger, Gols

Original Paulaner Wiesenbier
vollmundig, süffig, gute Balance
0,3l € 5,10
0,5l € 6,60

original steirischer
Bauernkriacherl 2 cl € 4,60
Familie Gaube

HALLERSTRASSE 7 | A-6020 INNSBRUCK | T +43 [0] 512 267506 | HOTEL@DOLLINGER.AT | **WWW.DOLLINGER.AT**