

DIE WILDGANS

Ostermenü

(Änderungen vorbehalten)

* * *

VORSPEISE

Wildkräutersalat, Tete de Moin, Südtiroler Speck, gebackenes Landei und Senfdressing (E, G, M, S) / 16,90 € 

oder

Flusskrebsscocktail mit Flugananas (K) / 17,90 €

oder

Burrata mit Rauke, Bärlauchpesto, frischen Erdbeeren, bunte Cheerytomaten, Pinienkerne und Crema di Balsamico (M) / 16,90 €  

oder

Wildgans Beeftartar vom Black Angus Rind von der Campo-Ranch aus Argentinien mit gebeiztem Eigelb (E) / 18,90 €

SUPPE

Zuckerschoten-Spinat-Creme-Süppchen / 9,50€  
- optional mit Flusskrebsschwänzen (w) / Aufpreis +4,00€ -

ZWISCHENGANG

Sauerkirsch-Sorbet mit Crémant Brut / 5,00 €  



Die Legende zu den Allergienhinweisen finden Sie auf der letzten Seite.

HAUPTGANG

Sous-vide gegart und kurzgebratener, rosa **Lammrücken** mit Bohnengemüse, Rosmarinkartoffeln und Portweinjus / 36,90 € 

oder

Sous vide gegartes und rosa gebratenes **Rinderfilet** (200gr) vom Black Angus Rind von der Campo-Ranch aus Argentinien mit Portweinjus, knuspriger Süßkartoffel, Trüffel-Mayonnaise, Wildkräutersalat mit grünem Spargel und frischen Erdbeeren (M) / 46,90€ 

- Aufpreis im Menü: +12,00 € -

oder

Kabeljau mit Petersilienkartöfelchen, Zitronen-Dill-Sauce und Gurkensalat mit Schmand (M) / 35,90€ 

oder

Veganes Frikassee mit Soja-Stripes und Dou vom Reis / 27,90€ 

DESSERT

Süße Osterverführung / 12,90 € 

oder

Steirische Eiszeit - große Kugel Vanilleeis mit steirischem Kernöl und geschroteten Kürbiskernen (N) / 8,50 €   

- alternativ auch mit veganem Vanilleeis -

* * *

(Preise pro Person)

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) für **59,90 €** ohne Zwischengang

4-Gang-Menü (Vorsp., Suppe, Hauptg., Dessert) für **66,90 €** ohne Zwischengang

Aufpreis für **Zwischengang** (Sorbet): **+5,00 €**
Aufpreis für **Rinderfilet** (200gr) im Menü: **+12,00 €**

Legende zu den Allergenhinweisen

Sehr geehrte Gäste,

wir möchten Sie drauf Hinweisen, dass wir **keine Allergieküche** betreiben.

Wir verarbeiten in unserer Küche Zutaten, die laut der Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung [EU] Nr. 1169/2011) mit allergenem Potential eingestuft werden und kennzeichnungspflichtig sind. Dieser Kennzeichnungspflicht kommen wir nach. Wir achten selbstverständlich auf ein hohen Hygienestandard in der Küche, spülen genutzte Küchenutensilien zügig und lagern die Ware entsprechend. Dennoch können wir nicht ausschließen, dass unter Umständen Spuren von Zutaten mit allergenem Potential an den Speisen vorhanden sein können an denen diese nicht zu erwarten sind. Auch können wir Kreuzkontaminationen mit anderen Zutaten mit allergenem Potential, die nicht im Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung gelistet sind, nicht völlig ausschließen.

Sollten Sie **sehr stark** allergisch schon auf Spuren von bestimmten Zutaten reagieren, so können wir Ihnen keine risikofreien Speisen garantieren. In diesem Fall raten wir Ihnen von einem Besuch in unserem Restaurant ab.

Anhang II der Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) listet die Erzeugnisse auf, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen und damit kennzeichnungspflichtig sind.

Dies sind:

ALLERGENE

- A **Sesamsamen** und Sesamsamenerzeugnisse
- E **Eier** und Eierzeugnisse
- F **Fisch** und Fischerzeugnisse
- G **Glutenhaltiges Getreide** (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- I **Sellerie** und Sellerieerzeugnisse
- K **Krebstiere** und Krebstiererzeugnisse
- L **Lupine** sowie Erzeugnisse daraus
- M **Milch** und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- N **Schalenfrüchte**, d. h. Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- O **Soja** und Sojaerzeugnisse
- R **Erdnüsse** und Erdnusserzeugnisse
- S **Senf** und Senferzeugnisse
- W **Weichtiere** (Mollusken) sowie Erzeugnisse daraus
- X **Schwefeldioxid** und **Sulfite** in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als SO₂ angegeben