



# Alte Villa

WIRTSCHAUS & BIERGARTEN

## Wildwoche in der Alten Villa

### Vorspeise

Herbstlicher Feldsalat mit einer ofenfrischen 1/2 Wachtel  
an Quitten-Vinaigrette 11,50

### Suppe

Cappuccino vom heimischen Wild mit Pistaziennockerl 5,70

### Hauptspeisen

Hirschbratwurst auf winterlichem Maronenkraut an Kartoffelstampf 13,50

Feines Rehragout aus heimischen Wäldern mit Speckrosenkohl  
und hausgem. Eierspätzle 19,90

Hasenkeule in Rotwein geschmort mit gefüllten Wirsing  
und Salzkartoffeln 16,90

Fasanenragout mit glasierten Weintrauben auf Pappardelle 14,90

Hirschrücken rosa gebraten auf Ingwer-Sellerie-Püree  
mit Mohnstufferln 21,90

### Dessert

Lauwarmer Glühweingugelhupf mit hausgem. Zabaione  
und Walnusseis 7,50

Crêpe Suzette 7,20