



# Wildzeit

## WEINEMPFEHLUNG

**Rotweincuvée „Heideboden“ 2015**  
Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

1/8 l 4,30  
0,75 l 23,80

**Chardonnay „Heideboden“ 2015**  
Weingut Keringer, Mönchhof, Burgenland

1/8 l 4,30  
0,75 l 23,80

**Unser Küchenchef Christian Podlesnik  
und sein Team empfehlen**

## VORSPEISEN

**Carpaccio vom Hirschkalbsrücken**  
mariniert mit Birnenessig, Olivenöl, Hagebutten-Fruchtmark,  
lauwarmen Kürbis, Rucola und Parmesan

13,80

**Feldsalat „Surf & Turf“**  
Medaillon vom Reh und Garnele, marinert mit Kernöl und Käferbohnen

14,80

## SUPPE

**Schaumsuppe von der Petersilienwurzel**  
mit weißem Portwein und Hirschsalami-Butterbrot

4,80



# HAUPTSPEISEN

**Zu allen Wildgerichten servieren wir  
Rotkraut mit Vanillearomen und glacierte Maroni**

<b>Rosa gebratenes Rückenfilet vom heimischen Reh</b> auf Cassisfeigen, knusprigen Butterzopf-Honigbrot und gebratener Zugetti	29,80
<b>Mit Speck umwickelter Hirschlungenbraten trifft auf Garnele</b> an Blattspinat, cremiger Thymian-Parmesan Polenta und Preiselbeersafterl	28,80
<b>Saftiges Steak vom Hirschrücken</b> (medium gebraten) mit frischem Brokkoli, Steinpilzrisotto und feiner Wacholdercreme	27,80
<b>Geschnetzeltes vom Rehkeulenedelteil</b> mit Pilzen, Preiselbeeren, bunten Gemüsestäbchen und Spinatnockerl	19,80
<b>Wildschweinrücken</b> (Rosa gebraten) auf geschmortem Gemüse, Krokettchen und kräftigem Natursafterl	19,80
<b>Knusprige Hauspizza</b> Tomaten, Mozzarella, Speck, Zwiebel, Hirschrückenstreifen, Käferbohnen, Rucola und Kernölcreme	13,50

## DESSERT

**Tiramisu von der karamellisierten Williamsbirne**  
mit einer Kugel Schokoladeneis

6,50



*Familie Jernej und das gesamte Team der Seerose  
wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!*