



Wildzeit

WEINEMPFEHLUNG

Weissburgunder 2017	1/8 l	3,90
Klosterkellerei Siegendorf Neusiedler See	0,75 l	21,80
Zweigelt „Heideboden“ 2017	1/8 l	4,80
Weingut Hannes Reeh Andau Neusiedlersee	0,75 l	24,40
Morillon „Muschelkalk“ DAC 2017		
Weingut Tement Berghausen Südsteiermark	0,75 l	29,00
Ried Neuberg ZW, ME, BF 2016		
Weingut Grassl Göttlesbrunn Carnuntum	0,75 l	31,50

Ein Blick in Hubert's ausgewählte
Weinkarte lohnt sich immer!



Unser Küchenchef Christian Podlesnik
und sein Team empfehlen

VORSPEISEN

Carpaccio vom Hirschrückenstrang	14,90
Orangenhonigcreme Trüffelöl Rucola Pinienkerne Grana	
Zweierlei lauwarmes Wildgeflügel auf Orangen – Rotkrautsalat	13,90
Wacholder Preiselbeeren Wachtelei	

SUPPEN

Geräucherte Cremesuppe von der Herbstkartoffel	5,50
Speck Wildschlickrapferln	

HAUPTSPEISEN

Zu allen Wildgerichten servieren wir Rotkraut
mit Vanillearomen und glacierte Maroni

Frischlingsrücken im Salbei – Prosciuttomantel Blattspinat Belugalinsen Steinpilze Kroketten Natursafterl	20,80
Rehkeulenspitzen in Wacholder-Steinpilzcreme Preiselbeeren Herbstgemüse Kohlsprossen Butterspätzle	21,80
Gefülltes Paillard von der Hirschoberschale Kürbis Blattspinat Steinpilzrisotto Natursaft	22,80
Medium gebratenes Hirschrückensteak Erdäpfelrösti Broccoli Honigweichseln	31,80
Rosa gebratene Rehrückenmedaillons Zucchini – Kürbisgemüse Schupfnudeln Rosmarinjus	32,80
Wildplatte-Seerose 2 Personen erlesenes Wild herzhaft Beilagen	69,00
Knusprige Hauspizza Tomaten Mozzarella Wildfiletspitzen Rucola getrüffelte Preiselbeeren	14,50

DESSERT

Maroni-Schokoladetörtchen
Amarettoschaum | Walnusseis



6,90

DIGESTIV

„Liebestropfen“ Beeren-Likör	2 cl	2,80
Nusslikör	2 cl	2,80
Hausgemachter Eierlikör aus dem Hause Kolier	2 cl	2,80
Zirbenschnaps	2 cl	2,80



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