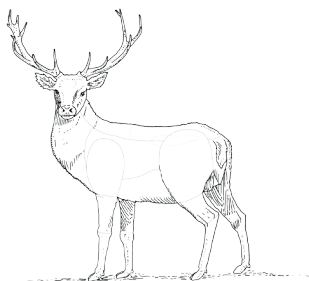


Wildkräuter-Menü

Hotel Waldhof Muhr****



Blumenwiese mit Aphrodisiakum

Wildkräutersalat mit Hopfenspargel, Brennnessel-Erdäpfelchip,
Hirschiirn-Chutney und vielen Blüten

Nichts zu verbergen

Klare Suppe mit wildem Wurzelwerk und Wildkräuter-Pofese

Was sich der Hirsch auf der Zunge zergehen lässt ...

Hirschzunge mit Wildkräuter-Teigtaschen & Pesto aus Fichten-Samen; dazu Erdholler

Frau Holler ist sauer

Sauerampfer-Scherbett, Holunderblütengelee mit Hollerblütenstaub

*Hirsch frisst Beeren, Pilze & Moose

*Gast alles zusammen;-)

Rosa Hüferl vom Bio-Hirschkalb, Leber, karamellisierte Hirschiirnwürferl,
Wacholderbeeren-Gin-Jus, Moos- & Vogelbeerknödel mit Pilzen in Fichtenöl

Hermine sucht Pilz und findet Flechte

Hirschiirn-Tiramisu mit Fruchtspiegel und kandierter Flechte

Menüpreis

6-gängig € 69,00

4-gängig € 49,00

Aufpreis Weinbegleitung € 20,00

vegetarische Variante möglich