

Herzlich Willkommen im Restaurant Zum StorchenNest!

Im Oktober
finden wieder unsere Wildwochen statt!

Am Samstag, 03.10.2026, 18.30 Uhr
Südtiroler Küche!
Menüabend mit klassischen Gerichten und Wein

Am Samstag, 24.10.2026, 18.30 Uhr
Wilde Pfalz!
Menüabend mit Wildgerichten und Wein aus unserer Heimat...

Ab 01. **November 2026**
Täglich **Gänsebrust & Gänsekeule** und auf Vorbestellung
gerne auch frische ganze Gänse aus Deutschland!

Am Mittwoch, 11.11.2026
Traditionelles Gänsemenü bei Kerzenschein!

Weihnachten & Silvester 2026
Menü, kein a la Carte
Reservierung erforderlich!

Am Samstag, 23.01.2027, 17 Uhr
Weingut Fritz Becker zu Gast im StorchenNest!
Menüabend mit korrespondierenden Weinen
aus einer Lage und zwei Jahrzehnten...

APERITIFEMPFEHLUNG

MONATSAPERITIF	0,1 l
Hausgemachter Quittensaft mit Vanille und Rum	
mit Riesling Sekt brut	7,50 €
oder Mumm Sekt alkoholfrei	5,50 €
 PORTWEIN	 5 cl
W. & J. Graham`s Port, Fine White Port	4,00 €
W. & J. Graham`s Port, Tawny Port	4,00 €
Weingut Dr. Wehrheim, Porteo	6,00 €

ZUM APERITIF

DREIERLEI	9 €
Zitronen-Oliven, eingelegter Schafskäse, Salami	

WEINEMPFEHLUNG

Weingut Dr. Wehrheim		
2023 Chardonnay Keuper trocken	0,75 l	38 €
 Weingut Dr. Wehrheim		
2022 Spätburgunder Muschelkalk trocken	0,75 l	46 €

MENÜEMPFEHLUNG

WILDERRINE MIT MARONEN

Wildkräutersalat, Portweinfeigen

WILDESSENZ

Leber-Crostini,
Quittengelee, schwarze Nüsse

TRANCHEN VOM WILDSCHWEINRÜCKEN

Blaubeeren, Petersilie, gebratene Pilze,
Steinpilz-Crêpes-Nudeln, Wildsauce

FRANZÖSISCHE KÄSE

Trauben, Feigensenf, Brot

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

warmen Schattenmorellen, Vanilleeis

85 €

Drei-Gang Menü 60 €

VORSPEISE

FELDSALAT	14 €
------------------	------

glacierte Maronen, Orangenfilets, Speckwürfel

MARINIERTER BUTTERNUTKÜRBIS	16 €
------------------------------------	------

rosa Pfeffer, Burrata, Feldsalat-Pesto, gebratene Jakobsmuscheln

VITELLO VOM REH	18 €
------------------------	------

mit frischen Pilzen, Parmesan, Preiselbeer-Sahne, Petersilie

MIT LÖFFEL

KÜRBISCREMESUPPE	8 €
-------------------------	-----

Kürbiskern-Öl, Kürbiskerne

MARONENCREMESUPPE	9 €
--------------------------	-----

frischer Ingwer

WILDCREMESUPPE	10 €
-----------------------	------

Thymian-Croûtons, Wildschweinsalami

FISCHGERICHTE

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN	28 €
--	------

Kürbispüree, Trauben, Speck, Riesling-Sauce

SEETEUFELMEDAILLON & GARNELENSCHWANZ	36 €
---	------

Fenchelrisotto, gebratener Fenchel, Krustentierschaum

OHNEFLEISCH

HAUSGEMACHTE KÜRBISGNOCCHI	21 €
Salbei-Öl, Parmesan	

PILZ-RISOTTO	24 €
frische Pilze, Blaubeeren, Petersilie, Burrata	

VOM KALB & RIND

KALBSSCHNITZEL IN KÜRBISKERNKRUSTE PANIERT	26 €
Kürbisspalten, Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck	

GESCHMORTE RINDERBÄCKCHEN	30 €
Kürbispüree, Pfannengemüse	

RUMPSTEAK & ZWIEBELN	32 €
hausgemachte Dinkelspätzle, Burgundersauce, Feldsalat	

WILDGERICHT

WILDRAVIOLO	26 €
Wacholderrahm, gebratene Pilze, Petersilie, Blaubeeren	

WILDRAGOUT	28 €
Semmelknödel, Thymian-Aprikosen	

REHRÜCKEN AM KNOCHEN GEBRATEN für 2 Personen	80 €
Preiselbeer-Birne, Wacholderrahm, hausgemachte Dinkelspätzle, Gemüse	

FRANZÖSISCHE KÄSE

PASTEURISIERTE & ROHMILCH KÄSE

16 €

Trauben, Feigensenf, Brot

SÜSSEVERSUCHUNG

ESPRESSO GOURMAND

12 €

Espresso, drei Desserts im kleinen Weck-Glas

EIS

je 2 €

Vanille, Schokolade, Walnuss, Pistazie, Karamell

SORBET

je 2,50 €

Zitrone, Mango, Williams-Birne, Apfel, Sanddorn

EINE KUGEL BITTERSCHOKOLADENEIS

5 €

Pistazien-Rosa Pfeffer-Mantel, Rum-Schokoladensoße

QUARKMOUSSE

7 €

Hagebuttensauce, Weingelee

BAYERISCHE CREME

7 €

Holunderbeeren-Birnen-Kompott

HEISSE ARMAGNAC ZWETSCHGEN

9 €

Walnusseis

KÜRBISMOUSSE

10 €

Kürbiskernöl, karamellisierte Kürbiskerne, süße Croûtons