

¶ „Wüde“ „Zeit“

Aus dem Suppentopf und vom Wald

Wildbrühe mit Grießnockerln	4,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	4,90 €
Wildterrine fein garniert	8,50 €

Da „Jaga“ noa fleißig

Hirschragout mit Serviettenknödel und Rotkraut	16,20 €
Rehbraten im Preiselbeeren-Bratensaft mit Rotkraut, Schupfnudeln & feiner Rotweinbirne	17,50 €
Steinpilz Agnolotti mit Olivenöl & frischem Parmesan	11,20 €
Wilderer Pfandl in Schwammerlsauce mit Rösti & buntem Gemüse	18,10 €
Zartes Hirschrückensteak mit Kroketten & Speckbohnen	27,20 €
Gebratene Barbarie Entenbrust auf Kürbis Risotto	18,90 €
Tagliata vom Hirschrücken auf Blattsalaten mit gerösteten Eierschwammerl	19,50 €

Zum Dessert

Maroni Mousse auf Beerenragout	7,50 €
Honig Parfait auf Schokoladenspiegel & frischen Früchten	7,00 €

Für unsere Gäste die kein Wild mögen

Vorspeisen

Klare Rinderbrühe mit verschiedenen Einlagen 4,30 €
(Nudeln, Frittaten, Leberknödel)

Hauptspeisen

Gemischter Salat klein/groß 4,40 €/ 8,80 €
Zanderfilet vom Grill mit Röstgemüse & Petersilienkartoffeln 14,80 €
Hendlbrust in Kürbispanade auf bunten Blattsalaten mit Kernöl 12,40 €
Zwiebelrostbraten von der Beiried mit Butterspätzle 14,60 €
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffeln 12,20 €
Cordon Bleu mit Pommes frites 13,20 €
Grillteller mit Röstgemüse, Pommes frites & Kräuterbutter 15,10 €
Penne mit Rucola Pesto & Kirschtomaten 10,40 €
Spinatknödel mit Butter & frischem Parmesan 9,90 €
Zigeuner Schnitzel mit Pommes frites 13,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Semmelknödel 12,10 €

Zum Dessert

Mohr im Hemd mit Schlag 6,80 €
Eispalatschinken mit Schokoladensauce & Schlag 6,60 €

Alle Preise inkl. Steuern