

## *„wüde“ Zeit*

### *Aus dem Suppentopf und vom Wald*

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

### *Da „Gaga“ war fleißig*

Hirschragout mit Serviettenknödel und Rotkraut	16,20 €
Rehrbraten 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 (Nudeln, Frittaten, Leberknödel)	4,30 €
--	--------

### *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 €