

# Wild(e) Genüsse

<b>VOGERLSALAT</b> mit warmen Erdäpfeln, Ei und Kernölmarinade	4,90
mit Speck (C,L,O)	5,80
<b>ZWEIERLEI VOM WILDROHSCHINKEN</b> Hirsch & Wildschwein	7,60
mit frischen Feigen und Nussbaguette (A,C,G)	
<b>WILDER VORSPEISENREIIGEN</b> Ententerrine, geräucherte	8,90
Gänsebrust, Rehterrine, Wildsalami, Leberpastete, Hirschschinken	
und Nussbrot (A,C,G,L,M,O)	



<b>GANSLEINMACHSUPPE</b>	5,20
mit Gansleberknödel und Gänseklein (A,L,G)	



<b>KNUSPRIGES MARTINI-GANSL</b> auf Orangensauce	15,90
(A,L,M,O)	

<b>REHRÜCKEN</b> am Stück Rosa gebraten auf Feigensafterl (L,M,O)	24,90
---	-------

<b>JAGER SCHMAUS</b> handgeschnetztes Reh- und Hirschfilet	
in Waldpilz - Broccoli - Portweinsafterl (M,L,O)	18,20

<b>WILDERER PFANDL</b> das Beste vom heimischen Wild	21,50
Wildscheinkotelette, Rehragout, Reh oder Hirschmedaillons (L,O)	

<b>HIRSCHKALBSSTEAK VOM GRILL</b> im Kräutermantel auf Kirschsauce	19,90
(A,L,M,O)	

**ZU DEN WILDGERICHTEN SERVIEREN WIR EINE BEILAGENVARIATION.  
ÄNDERUNGEN NACH TAGESANGEBOT MÖGLICH!**

BEILAGENVARIATION (A,C,G,L)  
**Apfelrotkraut, Topfen-Semmelrolle, Mandelbällchen,  
Schupfnudeln, Nussspätzle, Bratapfel...**

Unser Wild-Lieferant:  
heimisches Wild vom Wildspezialisten Kicker aus Studenzen

