

Wild(e) Genüsse

MARONISCHAUMSUPPE 5,20
mit Weißbrot-Croutons und gehobeltem Bergkäse (A,L,G)

WILDRAHMSUPPE 5,20
mit Steinpilztopfenockerl und Gemüsestreifen (A,C,G,L)



VOGERLSALAT mit warmen Erdäpfeln, Ei und Kernölmarinade 5,50
mit Speck (C,L,O) 6,20

WILDER VORSPEISENREIGEN Wildsalami, Hirschschinken, 8,90
Leberpastete, Rehterrine, Hirschterrine, Kürbischutney
und Wachmann´s Nussbrot (A,C,G,L,M,O)



ZWEIERLEI VOM WILDBRATEN Hirschbraten „Hubertus“ 18,20
in Hagebuttensauce und Wildschweinbraten in Kürbis-Pfefferrahmsauce (M,L,O)

WILDERER PFANDL das Beste vom heimischen Wild 21,50
Wildschweinkotelette, Hirschragout, Reh oder Hirschmedaillons (L,O)

REHRÜCKEN am Stück Rosa gebraten auf Feigensafterl (L,M,O) 24,90

HIRSCHKALBSSTEAK VOM GRILL in Kräuterbrösel auf 24,90
Pfeffer-Weichselsauce (A,L,M,O)

HIRSCH-EDEL-RAGOUT „JÄGER ART“ mit Speck, Waldpilzen, 14,50
Wurzelgemüse (A,G,M,L)

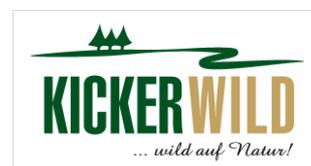
BARBARIE ENTENBRUST auf Orangensauce 16,90

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

„ZWEIERLEI REHSCHNITZEL“ in Walnuss- und Kürbispanier 15,50
goldbraun gebacken mit Thymian-Erdäpfel, Apfel-Rotkraut
und Preiselbeer-Bratpfel (L,M,O)

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

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



ALLERGENENINFORMATION 2014 gemäß Codex-Empfehlung

A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupine, R=Weichtiere* Auch bei der sorgfältigsten Arbeit können unsere Speisen Spuren von den oben angeführten allergenen Stoffen enthalten! Wir bitten bei Allergikern um Info an unser Serviceteam! Danke