

Wild(e) Genüsse

WILDE VORSPEISENVARIATION Hirschschenken, Wildsalami, Gamswürstl, gesalzene Butter, Entenleberpraline, Hirschterrine und Kürbischutney serviert an Vogelsalat und Wachmanns-Nussbrot (A,C,G,H,L,M,O) 9,90



MARONISCHAUMSUPPE 5,80
mit Zimtcroustons und Sauce Cumberland (A,G,L,O)

WILDSCHAUMSUPPE 5,80
mit Steinpilztopfenockerl und Gemüsestreifen (A,C,G,L,O)



WILDERER PFANDL Das Beste vom heimischen Wild 21,90
Wildschwein- und Hirschkotelette, Hirschragout, Hirschbraten, Rehmedaillons (G,L,M,O)

REHRÜCKEN am Stück Rosa gebraten auf Feigensafterl (G,L,M,O) 27,90

HIRSCHBRATEN „Hubertus“ in Hagebuttensauce“ (M,L,O) 18,90

BARBARIE ENTENBRUST auf Orangensauce (G,L,M,O) 16,90

HIRSCH-EDEL-RAGOUT „JÄGER ART“ mit Speck, Waldpilzen und Wurzelgemüse (A,G,M,L) 14,90

WILDSCHWEINFILET im Speckmantel auf Pfefferrahm 16,90
(G,M,L,O)

HIRSCHKALBSSTEAK VOM GRILL im Knuspermantel auf Traubensauce (A,G,L,M,O) 25,90

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

BEILAGENVARIATION (A,C,G,L)

**Apfelrotkraut, Erdäpfelgebäck, Topfen-Semmelrolle, Mandelbroccoli,
Schupfnudeln...**

ZWEIERLEI REHSCHNITZEL in Walnuss- und Kürbispanier 15,90
goldbraun gebacken mit Thymian-Erdäpfel, Apfel-Rotkraut und Preiselbeer-Bratapfel (G,H,L,M,O)

**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