

Wildes zum Anfangen

Wild Rahm Suppe mit Croutons	€ 5,80
Klare Hirsch Consommé mit Speck-Bergkaspresknödel	€ 5,80
Wildschwein Schinken und Rehpastete mit Apfel Kürbis Chutney	€ 11,80
Hirsch Carpaccio mit marinierten Eierschwammerl und Ruccola	€ 12,50

Wilde Schmankerl

Wilderer Pfanne (Filet vom Reh, Ente und Wildschwein) mit Pilzsauce dazu Kräuterspätzle und Rotkraut	€ 25,80
Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Eierschwammerl und hausgemachten Tagliolini	€ 23,50
Hirschbraten in Wacholder Preiselbeer Sauce dazu Serviettenknödel und Rotkraut	€ 21,80
Wildschwein Rücken in der Maronikruste mit Kräutersaitlinge, Erdäpfel Gratin und Speckbohnen	€ 23,50
Hirschkalbsrücken Medaillons auf Steinpilz-Risotto, Kohlsprossen und Kürbisgemüse	€ 31,50
Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Rotweinsauce dazu Mandel-Kartoffel-Bällchen, Rotkraut und Broccoli	€ 20,80
Wildragout von Reh und Hirsch mit Semmelknödel und Rotkraut	Gusto € 12,80 / € 16,80
Gamsschlögel Gulasch mit Erdäpfel Kräuter Nockerl und Rotkraut	Gusto € 15,50 / € 19,50

Nachspeisen

Schokomousse Türmchen mit Himbeerfüllung dazu Salted Caramel Eis	€ 7,80
Hausgemachte Pofesen mit Vanille Eis	€ 6,50

(Änderungen mit Vorbehalt!)