

Wildspezialitäten

Cremige Apfel - Rotkrautsuppe mit Obershäubchen und Wildschweinrohschinken 6,00

Klare Wildkrautsuppe mit hausgemachtem Wildleberknödel und Sherry 5,50

Feines Hirschkalbsbeuscherl 9,00
mit geröstetem Butterbrioche und Kapernbeeren

Hausgemachte Perlhuhnterrine 8,50
auf Apfel – Dirndlchutney, Blattsalate & Pinienkerne

“Die Wilden Nudeln” 9,50 Hauptspeisenportion 14,50
Überbackene Hirsch - Raviolis mit Pilzen, Wildjus und Gemüseröschen

Mostviertler Hirsch - Edelgulasch 16,50
serviert mit geschwenkten Butternockerln, buntem Gemüse und Fächergurkerl

Waldmeisterpfandl 27,50
Gebratene Wildgustostückerl (Reh, Hirsch, Wildschwein & Ente) auf Rotweinschalotten,
dazu Kartoffelgebäck, Speckkrustln und Gemüse garnitur

Gebackenes gefülltes Schnitzerl vom heimischen Reh 23,00 gerne auch ungefüllt 19,50
gefüllt mit Eierschwammerln, Speck, Bergkäse und Kräutern
serviert mit hausgemachten Rosmarin Wedges und buntem Gemüse

“Sous vide” gebratene Entenkeule 17,50
mit eigenem Saftl, Serviettenknödelschnitten und Speckbohnen

“Saftige Faschierte Laibchen vom Winklerner Damhirsch 15,50
mit Kartoffel – Rosmarinpüree, Waldpilzragout und glacierten Babykarotten

Rosa gebratener Hischrücken 30,50
mit Birnen – Wacholdersauce, Kartoffelgebäck, Speckbohnen und Rotweibirne

Naturschnitzel vom Wildschwein mit Zweigeltsauce & Trauben 19,50
serviert mit knusprigen Schupfnudeln und buntem Gemüse

Gamsragout nach Art des Hauses 18,50
mit grünem Pfeffer, Serviettenknödelschnitten und buntem Gemüse

Zu den Wildgerichten empfehlen wir eine Portion Apfelrotkraut 3,00

Alle Wildgerichte servieren wir mit einer Preiselbeerbirne!