

Wildspezialitäten

Cremige Apfel - Rotkrautsuppe mit Obershäubchen und geräucherter Entenbrust 6,00

Klare Wildkraftsuppe mit hausgemachtem Wildleberknödel und Sherry 5,50

Kleines Hirschkalbsbeuscherl 9,00
mit geröstetem Butterbrioche und Kapernbeeren

Feine Jägerpastete vom Hirsch 8,50
auf Apfel – Dirndlchutney, dazu Blattsalate und frischer Toast

Überbackene Hirsch – Raviolis klein 10,00 / groß 18,00
mit Schwammerln, Wildjus, Bergkäse und wildem Broccoli

Waldmeisterpfandl 28,00
Gebratene Wildgustostückerl (Reh, Hirsch, Wildschwein & Ente) auf Rotweinschalotten,
dazu Kartoffelgebäck, Speckkrustln und Gemüse garnitur

Gebackenes gefülltes Schnitzerl vom heimischen Reh 24,50 gerne auch ungefüllt 20,50
gefüllt mit Eierschwammerln, Speck, Bergkäse und Kräutern
serviert mit hausgemachten Rosmarin Wedges und buntem Gemüse

“Sous vide” gebratene Entenkeule 19,50
mit eigenem Saftl, Serviettenknödelschnitten und Speckbohnen

Hirsch – Burger Spezial --- Halb Patty / Halb Pulled Hirsch 18,00
mit BBQ Honigsauce, Blattsalat, Speck, Rotkrautsalat, Pommes & Chillimayo

Rosa gebratener Hirschrücken 32,50
mit kräftiger Birnen – Wacholdersauce, Kartoffelnocken und Speckbohnen

Heimisches Hirsch Edulgulasch 16,50
mit Schupfnudeln, buntem Gemüse und Fächergurkerl

Zu den Wildgerichten empfehlen wir eine Portion Apfelrotkraut 3,00

Alle Wildgerichte servieren wir mit einer Preiselbeerfrucht!