

# Wildspezialitäten

Cremige Apfel - Rotkrautsuppe mit Obershäubchen und Wildschweinrohschinken 6,50

Klare Wildkraftsuppe mit hausgemachtem Wildleberknödel und Sherry 6,00

\*\*\*\*\*

Kleines Beuscherl vom Reh & Hirsch 9,50  
mit Kräuter - Knödelschnitten und Kapernbeeren

Feine Jägerpastete vom Reh 10,00  
auf Schwammerlsalat dazu Mangochutney und frischer Toast

\*\*\*\*\*

Überbackene Hirsch – Raviolis klein 11,00 / groß 19,50  
mit Schwammerln, Wildjus, Bergkäse und wildem Broccoli

Waldmeisterpfandl 29,50  
Gebratene Wildgustostückerl (Reh, Hirsch, Wildschwein & Ente) auf Rotweinschalotten,  
dazu Kartoffelgebäck, Speckkrustln und Gemüse garnitur

Das "wilde Cordon bleu" vom Wildschwein 22,00 gerne auch ungefüllt 18,50  
gefüllt mit Rohschinken, Bergkäse und Kräutern  
serviert mit hausgemachten Rosmarin Wedges und buntem Gemüse

"Sous vide" gebratene Entenkeulen 21,50  
mit eigenem Saftl, Kräuter - Knödelschnitten und Speckbohnen

Wildbratwürstel oder Wildkäsekrainer vom Grill 15,50  
auf Rotkraut & Speckkraut, dazu Rosmarin Wedges und zweierlei Senf

Geschmorte Hirschroulade vom Winklerner Damhirsch 26,50  
gefüllt mit Steinpilz - Eierspeise und feinem Speck, dazu Butternockerl und Gemüse

Heimisches Hirsch Edelgulasch 18,50  
mit gebackenen Schupfnudeln, buntem Gemüse und Fächergurkerl

**Zu den Wildgerichten empfehlen wir eine Portion Apfelrotkraut 3,00**

Alle Wildgerichte servieren wir mit Wildpreiselbeeren