

Wildspezialitäten

Cremige Apfel - Rotkrautsuppe mit Obershäubchen und Wildschweinrohschinken 7,00

Klare Wildkraftsuppe mit hausgemachtem Wildleberknödel und Sherry 6,50

Kleines Beuscherl vom Reh & Hirsch 10,50 als Hauptgericht 17,50
mit Kräuter - Knödelschnitten und Kapernbeeren

Oma`s hausgemachte Wildpastete 11,00
auf Schwammerlsalat, dazu Dirndl Chutney und Toast

Überbackene Wild – Kräuterpalatschinke 12,00 als Hauptgericht 19,50
mit Preiselbeer – Wildsaftl und Gemüse

Überbackene Hirsch – Raviolis 13,00 als Hauptgericht 20,50
mit Schwammerln, Wildjus, Bergkäse und Broccoli

Waldmeisterpfandl 31,50

Gebratene Wildgustostückerl (Reh, Hirsch, Wildschwein & Ente) auf Rotweinschalotten,
dazu Kartoffelgebäck, Speckkrustln und Herbstgemüse

Das “Wilderer Cordon bleu” vom Wildschwein 23,50 gerne auch als Schnitzel 18,50
gefüllt mit Rohschinken, Bergkäse und Kräutern
serviert mit hausgemachten Rosmarin Wedges und Herbstgemüse

“Sous vide” gebratene Entenkeulen 24,50
mit eigenem Saftl, Kräuter - Knödelschnitten und Herbstgemüse

Faschierte Butterschnitzel vom Winklarn Reh und Hirsch 19,50
auf Pilzrahmsauce mit Kräuterreis und Herbstgemüse

Saftiger Hirschburger im Brioche Bun 18,50
mit Blattsalat, Speck , Zwiebelrelish und Apfel – Rotkrautsalat, dazu Rosmarin Wedges

Heimisches Hirsch - Edulgulasch 22,50
mit Schupfnudeln, Herbstgemüse und Fächergurkerl

Zu den Wildgerichten empfehlen wir eine Portion Apfelrotkraut 3,50

Alle Wildgerichte servieren wir mit Wildpreiselbeeren