



getrüffelten

Unsere **WILD-SPEZIALITÄTEN**

<u>Getrüffelte Wild-Schwammerlsuppe</u> mit Tiroler Speckknödel	€ 5,80
<u>Kürbissuppe</u> mit Kerndln und Kernöl vom Hokaido und Chip vom blauen St. Gallner	€ 5,40
<u>Rosa gebratene Barberie-Entenbrust auf Fächer von der Hass-Avocado</u> mit Trauben, Nüssen und buntem Salatbouquet	€ 14,80
<u>Rapunzelsalat</u> - Rucola-Feldsalat mit Haselnussdressing, gebratenen Champignons und Speckkrusteln	€ 9,90
<u>Gebratene Stückl vom Hokaido-Kürbis</u> auf bunten Herbstsalaten mit Kernöl und Kerndln, dazu Rosmarinkartoffeln	€ 9,80
<u>Gebratenes Rehmedaillon</u> auf Rapunzel-Rucolasalat dazu Preiselbeersahne, Reiberdatschi und Wachtel-Spiegelei	€ 15,80
<u>Knusprig gebratenes Zanderfilet</u> auf buntem Berg-Linsensalat mit gerösteten Waldschwammerl und Salatbouquet	€ 15,80
<u>Rote Bete Carpaccio</u> mit gratiniertem Ziegenkäse und geriebenem Meerrettich	€ 9,80

Wilderer Schmaus „St. Hubertus“

Rehmedaillon, $\frac{1}{4}$ Ente und Wildgulasch mit gebratenen Waldschwammerl,
Wildpreiselbeeren, Speckrosenkohl, hausgemachten Eierspätzle und Kroketten € 25,50

„Ludwig und Sissi“ - Medaillon vom Rehnüsschen und der rosa gebratenen Barberie-
Entenbrust mit rosa Pfeffersöße und getrüffelten Kräutersaitlingen,
dazu Lauch-Kartoffelgratin und Wildpreiselbeeren € 24,80

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Rahmwaldschwammerl, Speckrosenkohl,
Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren, hausgemachten Eierspätzle und Kroketten € 23,80

Wildgulasch von Reh und Hirsch mit Rahmwaldschwammerl,
Wildpreiselbeeren, hausgemachten Eierspätzle und Semmelknödel € 17,50

Bayerischer Rehrücken „Baden Baden“ mit Rahmpfifferlingen,
Speckrosenkohl, Wildpreiselbeeren, Eierspätzle und Kartoffelzapfen € 26,80

Barberie-Entenbrust rosa gebraten in Preiselbeerpeffersöße
mit Mandelbrokkoli und Lauch-Kartoffelgratin € 18,50

Medaillons aus dem Wildschwein-Rücken in Thymian-Pfeffersauce
mit gebratenen Waldschwammerln, Specklinsen und Rosmarinkartoffeln € 18,80

„Schwammerlkönig“ - Tagliatelle mit gebratenen Steinchampignons, Kräutersaitlingen,
Austernpilzen und frisch gehobeltem italienischen schwarzen Trüffel € 14,80

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm € 9,80

Bratapfellikör mit einer Kugel Appel Pie Eis € 5,00

Feiner Bratapfel mit Haselnuss-Preiselbeeren gefüllt und Zimt-Vanillesöße € 5,50

Elisen-Lebkuchenmousse auf lauwarmen Sauerkirschen mit Soßenmalerei € 6,50

Hausgemachter „Rumtopf“ mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm € 6,00

Dreierlei von der Zwetschge auf Soßenmalerei
mit Zwetschgenknödel, -röster und Zwetschgeneis € 7,50

„Winterliebe“ - Appel Pie Eis mit heißen Sauerkirschen € 6,00

Zu den Wildgerichten empfehlen wir:

Weißburgunder

Kugel, Spielfeld, QbA

0,2 l € 7,80 0,75 l € 26,50

Blauer Zweigelt 2012

Josef Umathum, Burgenland
rot mit Kirscharoma

0,2 l € 7,50 0,75 l € 28,90

„Il Bacialé“ 2012

Weingut Braida, Piemont, DOC
rot mit Aromen von
Backpflaumen und Zimt

0,75 l € 32,00