



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	€ 15,50
<u>Rucola-Feldsalat</u> mit Haselnußdressing, Wachteleier und Vollkorncroutons und mit <u>Gänseleber Terrine</u>	€ 7,80 € 10,80
<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

Wilderer Schmaus „St. Hubertus“

Rehmedaillon, $\frac{1}{4}$ Ente und Wildgulasch mit gebratenen Waldschwammerl, Wildpreiselbeeren, Speckrosenkohl, hausgemachten Eierspätzle und Kroketten € 26,80

„Ludwig und Sissi“ - Medaillon vom Rehnüsschen und der rosa gebratenen Barberie-Entenbrust mit rosa Pfeffersoße und Kräutersaitlingen,
dazu Lauch-Kartoffelgratin und Wildpreiselbeeren € 26,80

Rosa gebratenes Rehnüsschen mit Rahmwaldschwammerl, Speckrosenkohl, Apfelblaukraut, Wildpreiselbeeren, hausgemachten Eierspätzle und Kroketten € 25,80

Wildgulasch von Reh und Hirsch mit Rahmwaldschwammerl, Wildpreiselbeeren, hausgemachten Eierspätzle und Semmelknödel € 18,50

Barberie-Entenbrust rosa gebraten in Preiselbeerpfeffersoße mit Mandelbrokkoli und Lauch-Kartoffelgratin € 19,50

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

Bayrischer Wildsaubraten mit Breznknödel, Speckwirsing und gebratenen Schwammerl € 17,80

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

Zu den Wildgerichten empfehlen wir:

Weißburgunder

Kugel, Spielfeld, QbA

0,2 l € 7,80 0,75 l € 26,50

Blauer Zweigelt

Josef Umathum, Burgenland rot mit Kirscharoma

0,2 l € 7,50 0,75 l € 29,90

„Il Bacialé“

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

0,75 l € 38,80

Heidelbeer-Pfannkuchen mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm € 9,80

Bratapfellikör mit einer Kugel Rahmvanilleeis € 5,50

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

Elisen-Lebkuchenmousse auf lauwarmen Sauerkirschen mit Soßenmalerei € 7,20

Hausgemachter „Rumtopf“ mit Rahmvanilleeis und Schlagrahm € 6,50

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

„Winterliebe“ - Rahmvanilleeis mit heißen Sauerkirschen € 6,50