



APERITIF

Herbstbier Pfiff 2,60 / Seidl 3,20 / Halbe 3,70
Schilchersturm 1/4 3,30

VORSPEISEN

Tagliatelle und sautierte Eierschwammerl in milder Rahmsauce
mit Parmesanspäne und Blattsalat A,C,G als Vorspeise 9,80
als Hauptspeise 10,90

SUPPEN

Knoblauchcremesuppe mit Sahnetupf und Croutons 3,90

Leicht gebundene Wildpüreesuppe
mit Wurzelgemüse, Sahnetupf und Croutons 3,90

Klare Rindsuppe
mit Leberknödel, Frittaten, Schöberl oder Nudeln A,C,G 2,90

FÜR ALLE, DIE KEIN WILD BEVORZUGEN, BIETEN WIR FOLGENDE KLASSIKER AN:

Gegrillte Schweinsmedaillons
auf Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Gemüseallerlei A,C,G 13,90

Eierschwammerl-Cordon-Bleu von der Pute A,C,G
mit Speck, Käse und Eierschwammerl gefüllt, serviert mit Kartoffeln und Salat 12,50

Cordon Bleu mit Reis, Kartoffel und Salat A,C,G vom Schwein 10,50
von der Pute 11,50

Wiener Schnitzel mit Reis, Kartoffel und Salat A,C,G vom Schwein 9,50
von der Pute 10,50

In Knoblauch gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Salat A,G 13,10

Schollenfilet natur oder gebacken mit Sauce Tatar, Kartoffeln und Salat A,C,G 9,90

Grillkotelette mit Pommes frites und buntem Salatteller 9,50

Steirischer Backhendlsalat mit Kürbiskernen und Kernöl A,C,G 8,50

Berner Würstel mit Pommes frites, Ketchup und Salat G 7,90

HAUPTGERICHTE

Rehmedaillons im Speckmantel
auf sämiger Eierschwammerlsahne angerichtet
mit Mandelbällchen, glacierten Babykarotten und Blaukraut A,C,G 18,90

Gebratenes Hirschrücken-Filetsteak auf Steinpilzsauce
angerichtet mit Preiselbeerfrüchten, Spätzle, Rotweinschalotten
und Blaukraut A,C,G 16,90

Gemischter Wildspieß „Jägerlatein“ auf Eierschwammerlsauce
mit Preiselbeeren, Früchtegarnitur, Kartoffelkroketten, Speckfisolten
und Blaukraut A,C,G 14,90

Fünf-Elemente-Gericht (scharf, bitter, salzig, sauer & süß)

Gegrilltes Hirschkalbsschnitzel auf feiner Wildsauce
mit Schupfnudeln und Herbstgemüse A,C,G 13,90

Wildragout vom Reh „Försterinnen Art“
dazu reichen wir Ihnen Preiselbeer-Früchte,
Blaukraut und Semmelknödel A,C,G 11,90

Gebackenes Rehschnitzel in Thymian-Panade
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Cumberland A,C,G 10,90

Vegetarischer „Wild-Beilagen“-Teller
mit Spätzle, Mandelbällchen, Knödel, 2erlei Saucen,
glacierte Babykarotten, Preiselbeerfrucht und Blaukraut A,C,G 9,90

*Rehbraten

mit Serviettenknödel, Preiselbeerfrucht und Blaukraut A,C,G 14,90

*Diesen ofenfrischen Wildbraten
gibt´s nur am Sonntag und auf Bestellung!!!

NACHSPEISE

Hausgemachtes Maroni-Schoko-Parfait fein garniert,
serviert mit Zwetschenmus A,C,G 4,90

Am Wochenende auf Anfrage:

Kalbsbraten mit Eierschwammerlsauce, Knödel und Salat A,C,G,L 13,90

Kalbsbraten mit Reis, Kartoffel und Salat A,C,G 12,90

Schweinsbraten mit Semmelknödel,
Kartoffel und warmen Speckkrautsalat A,C,G,L,M 10,20