

Liebe Gäste Herzlich willkommen zur Wildwoche

Samstag, 24.10 abends geöffnet

Sonntag, 25.10 ganztags geöffnet

Nationalfeiertag Montag, 26.10. ganztags geöffnet

Suppen

Wildcremesuppe mit Gin-Obershaube /geröstete Brotwürfeln € 7,20

Rahmsuppe vom **frischen Kürbis** / Kerne / Kernöl € 6,80

Rindssuppe mit **Nudeln** oder mit **Frittaten** € 5,20

Rindssuppe mit **hausgemachtem Fleischstrudel** oder gekochtem **Leberknödel** € 5,50

Rindssuppe mit hausgemachtem **Pinzgauer Kaspreßknödel** € 7,20

Ihr kulinarischer Einstieg

Vorspeisenduett (hausgemachte Frühlingsrolle (gefüllt mit Garnelen und Paprikawürferl) / geräucherter Wildschweinschinken /kleine Salatgarnitur € 12,80

„Jägersalatteller“

Hirsch und Frischling in der Knusperhülle (Kürbiskerne und Mandeln)
auf bunten Blattsalaten mit Kernöl mariniert € 13,80
(kleine Portion) € 9,80

Gebackene Blutwurstscheiben auf Blattsalaten mit Nüssen und Honig € 13,20
(kleine Portion) € 9,20

Frische **glasierte Hühnerleber und Apfelspalten** / bunte, marinierte Salate € 13,20
(kleine Portion) € 9,20

Gebratener Ziegenkäse mit Honig überbacken auf mariniertem Rote Rüben Carpaccio € 13,20
(kleine Portion) € 9,20

Dampflstangerl € 1,70 **Semmel** € 1,30 **Scheibe Schwarzbrot** € 0,60

In unserem Haus ist es Tradition, Dampflstangerl zu servieren, diese sind bei Verzehr zu bezahlen

Hauptspeisen

gibt's auch als kleinere Portion (minus € 5,00)
(ausgenommen Wildbretplatte und Rehfilet)

**Ja nach Verfügbarkeit beziehen wir unser frisches Wildfleisch
aus Ober- und Niederösterreich,
sowie aus Eugendorfer und Hinterseer Jagdgebiet**
(erlegt von Jäger Franz Radauer und Christoph Bachmaier)

Wildbretplatte für 2 Personen

Hirschkalbsbraten, Wildschweinmedaillons, Rehfilet, Hirschmedaillons, Wildlaibchen,
/ Serviettenknödel / Kräuterspätzle / Kürbisgemüse / Rotweinbirne/
Erdäpfelgebäck / Rotkraut / frische Broccoliröschen / zweierlei Saucen € 72,00

Rosa gebratenes Rehrückenfilet auf dunkler Waldbeer-Sauce/
frische Broccoliröschen / Erdäpfelgebäck € 39,80

Wildfiletpfandl (Filets vom Reh, Hirsch und Wildschwein)
Butterspätzle / Wildrahm-Pilzsauce / hausgemachte Rotweinbirne € 34,80

Zwei Stück Medaillons vom **Hirsch-Kalbsrücken** auf Wacholder-Spiegel /
gebratene Polentascheiben/ frischer Broccoli € 37,50 (ein Medaillon € 23,80)

Mit Thymian und Koreander **marinierter Wildschweinrücken (Frischling)**
sautierte Kräuterseitlinge / leichte Rahmsauce /
hausgemachte Butterspätzle / Prinzessbohnen € 25,80

Hirschschnitzerl in leichter Schwammerl – Kräuter – Rahmsauce/
feine Bandnudeln / Bohnenpackerl) € 25,80

„Wilde Filetspitzen“ (vom Wildschwein, Hirsch und Reh)/
leichter Calvados - Schaum (mit Apfelstückerl) / hausgemachte Butterspätzle € 28,80

Piccatta vom Wildschwein (Frischling) / Parmesan-Ei-Hülle /
pikante Tomaten-Spaghettini € 24,50

Wild-Ragout (Reh und Hirsch) / leichte Wurzelrahmsauce /
hausgemachter Serviettenknödel / Apfel-Rotkraut € 21,40

Streifen vom Fasan in Olivenöl gebraten / Apfelspalten und Jungzwiebel/
feine Spaghettini / leichte Rahmsauce / kleiner Blattsalat € 23,80

Hausgemachte faschierte Wildlaibchen / leichter Pilz-Rahm-Sauce /
Erdäpfelpürree / Apfel-Rotkraut € 17,60

Gespickter, gedünsteter Hirschkalbsbraten / Wurzelrahmsauce/
hausgemachter Serviettenknödel / Apfel-Rot-Kraut € 26,40

wir servieren zu allen Wildgerichten Preiselbeeren

für alle, denen es zu „Wild is(s)t“

Gebratene Garnelen / frische Blattsalate / Parmesan / Knoblauch 4 Stk. € 12,40 / 6 Stk. € 16,60

Zweierlei Filet's von frischen Fuschlsee-Fischen (Saibling / Forelle)
in würziger Knoblauchbutter gebraten / Petersilkartoffel / Blattsalate € 24,80

Gebackenes Kürbis-Cordon-bleu mit Kartoffel / Sauerrahmdip € 14,20

von österreichischen Tieren (geboren, aufgewachsen, geschlachtet)

Wiener Schnitzel im Butterschmalz gebacken / Petersilkartoffel / Preiselbeeren
vom Schwein € 16,80 **vom Junghuhn** € 18,80

„Neuwirt-Grillteller“ Schweins Kotelette und Medaillon / Junghuhnschnitzel /
frisches Gemüse / Pommes frites / Basmatireis / Kräuterbutter € 19,60

Gebackenes Surschopfschnitzel / Erdäpfel-Gurken-Salat / Preiselbeeren € 17,80

Salatteller **„Fitness“** € 15,60
Junghühnerfilet in dreierlei Kruste / frische Blattsalate / Joghurtdressing

Süßer Moment

Gebackene Grießschnitte / Zimtzucker / hausgemachter Zwetschkenröster € 8,20

„Hauspalatschinke“
gefüllt mit Vanilleeis / warmen, hausgemachtem Marillenröster / Schlag € 6,90

„Dessertvariation“
(Stanitzerl / Topfenockerl / Schokomousse) / garniert / Schlag € 14,00

Hausgemachtes **Kürbis-Krokant-Parfait** im Schokospitz / garniert / Schlag € 7,90

Panna cotta „Jäger Style“ / warme Waldbeeren / im Glas serviert € 7,90

Leichte Topfenockerl / hausgemachtes Hollerkompott / Schlag € 7,90

Maroninudeln / warme Waldbeeren / Schlag € 7,90

Baileys-Schoko-Mousse / frische Früchte / Schlag € 7,90

„Nockerl-Duett“ (Schokomousse und Topfenockerl) / Fruchtspiegel / Schlag € 7,90

Stanitzerl gefüllt mit Vanilleeis / frische Früchte / Schlag € 7,90

Verkühlter Mohr im Hemd / hausgemachte Schokosauce / Vanilleeis / Schlag € 7,90

Malakofftorte / Schlag € 5,20