

Unsere Wildgerichte

Vorspeisen

*Carpaccio vom Wildrohschinken
Trüffelöl, Parmesan und Walnüsse*

*Wilde-Frühlingsrolle
auf Asiatischen-Salat der Saison*

Suppen

Wildeinmachsuppe

Wild-Beuschelsuppe

Frittatensuppe

Leberknödelsuppe

Nudelsuppe

Salat

*Vogel-Kartoffelsalat
Speckstreifen und Ei*

Gemischter Salat

Hauptgerichte

*Bandnudeln mit Wild-Bolognese
Preiselbeerbirne*

*Hirschkalbsbraten
Rotkraut, Serviettenknödel
Preiselbeerbirne*

*Hirschrückensteak
Steinpilzsauce, Gemüse
gebackene Herzoginkartoffel
Preiselbeerbirne*

*„Jagawirtpfandl“
Wildragout, hausgemachte Spätzle
Preiselbeerbirne*

*Rosa gebratene Reh-Medaillons
Morchel-Rahm-Soße
Gemüse-Couscous
Rotkraut, Preiselbeerbirne*

*Fasanenbrust im Speckmantel gebraten
auf Kartoffel-Gemüse-Gröstl
Preiselbeerbirne*

*Rehschnitzerl
in der Kürbiskernkruste gebacken
mit Petersilienkartoffel
Preiselbeerbirne*

*rosa gebratene Flugentenbrust
auf Asiatischen-Gemüse-Nudeln
Preiselbeerbirne*

1 Portion Rotkraut

Für unsere kleinen Gäste

„Pinoccio“^{1,2,4,8}

(Wienerschnitzel mit Pommes frites)

„Max und Moritz“^{2,8,11}

(kl. Spieß mit Pommes)

Ohne Wild gibt's

*Wienerschnitzel
mit Pommes Frites*

*Steirisches Kürbiskern-Rahm-Schnitzel
mit Kroketten*

*Jagawirt-Spieß mit Gemüse
und Pommes Frites*

*Im Ganzen ausgelöste Forelle
gebraten oder gebacken
mit Petersilienkartoffel*

*Hausgemachte Käsespätzle
dazu grüner Salat*