

# Spezialitäten in den höllischen Wildwochen

Reh und Hirsch u. Gams aus eigener Jagd  
(Koppen/Hütttau, u. Leopoldskron-Moos)

## Suppen und Vorspeisen

### Rehcarpaccio

sautierte Pilze | Rucola | Parmesan | Brioche 18,90

### Kürbiscremesuppe

Kürbisravioli | geröstete Kürbiskerne 9,50



## Hauptspeisen

### Wildes Suppenfondue „Shabu“ ab 17:00 Uhr

feinstes Rehfilet | Jasminreis | frisches Gemüse und Pilze  
hausgemachten Saucen - Soja-Essig-Limette und Sesamsauce  
ab 2 Personen 29,90/Person

### Wildererpfand'l (Filetspitzen vom Reh, Hirsch und Gams)

Pilz-Trauben-Maroni Sauce | Apfelblaukraut | Preiselbeer Birne | Semmelknödel 39,50

### gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Hirsch

Trüffeltagliolini | Wildbrokkoli 25,50

### zarter Rehbraten

Apfel-Blaukraut | Erdäpfelknödel | Steinpilzsauce - Normal/Kleiner 24,90/20,40

### Wildschweinschopfbraten

Kürbiscreme | Romanesco | Serviettenknödel 21,50

### feines Ragout vom Hirsch

sautierte Pilze | Kräuterspätzle | Preiselbeeren – Normal/Kleiner 23,90 / 19,50

### Vegetarische Wildvariation

Wildbrokkoli | Kürbiscreme | Glacierte Karotten | Mandelbällchen  
Gebratene Pilze | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel 19,50



Portion Blaukraut oder glacierte Maroni 5,10

## was Süßes zu den Wildwochen

### Duett von der Kastanie

Kastanienreis | Maroni Knödel | BIO Tonka Bohneneis 10,90



Allergene – bitte fragen sie beim Service - Inklusivpreise in Euro

## Spezialitäten Wochen 2024



Datum	Art der Veranstaltung bzw. Spezialität
täglich von 7:00 bis 10:30	<b>Reichhaltiges Frühstückbuffet</b> mit allem, was das Herz begehrt....
20. Jan. bis 4. Feber	<b>Salzburger Schmankerlwoche</b> aus Oma's Rezeptesammlung
14. Feber Aschermittwoch	<b>Kaltes u. warmes Heringsschmaus Buffet</b> ab 17:00 Uhr
15. Feber bis 3. März	<b>Spezialitäten vom frischem Fisch und Meeresfrüchten</b>
16. März bis 29. März	<b>Fastenwochen</b> leichte Gerichte, frisches Gemüse - raffiniert zubereitet
Karsamstag bis Ostermontag (30.März bis 1. April)	<b>Frisches Ziegenkitz und Lamm</b> gebraten und gebacken
April und Mai	<b>Spargel, Bärlauch und Rhabarbervariationen,</b> sowie die ersten <b>Erdbeeren, Maibock</b> - ab 3. Mai
1. Juni bis 23. Juni	<b>Steakwochen,</b> feinste Steaks vom Rind, Kalb und Wild!
Juli und August jeden Samstag	<b>Ganztags Grillen - feinstes vom Grill mit Salatbuffet</b> <b>jeden Samstag</b> - in unserem Garten
Juli bis September	<b>Spezialitäten von heimischen Schwammerl</b> sobald's der Wald hergibt ...
21. September bis 31. Okt.	<b>Wildwochen</b> Reh, Gams, Hirsch aus eigener heimischer Jagd
02. bis 22. November	<b>Frische Weidegänse u. Bauernenten</b> knusprig gebraten und <b>Wildgerichte</b>
24. 25. u. 26. Dez. Heiligabend	<b>Weihnachten</b> <b>24. Dez. bis 20.30 Uhr</b> geöffnet – heiße Küche bis 20:00 Uhr 25. u. 26. Dez. ganztags geöffnet, Karpfen und Gans`l
31. Dezember	<b>Silvestermenü</b> (ab 17:00 Uhr) bis 22:30 Uhr geöffnet- heiße Küche bis 21:00 Uhr

Änderungen auf Grund der Saisonzeiten vorbehalten!

