

Spezialitäten in den höllischen Wildwochen

Reh und Hirsch u. Gams aus eigener Jagd

(Koppen/Hütttau, Faistenau u. Leopoldskron-Moos)



Suppen und Vorspeisen

Rehcarpaccio

sautierte Pilze | Rucola | Parmesan | Brioche 19,90

Kürbiscremesuppe

Rosmarin-Blätterteigstangerl | geröstete Kürbiskerne 8,80

Hauptspeisen

Tafelspitz u. Tafelstück vom Hirsch im Kupferpfandl serviert

Erdäpfel-Kastanien Zwetschgengröstel | Wurzelwerk | Preiselbeer- Schnittlauchsauc
Apfel-Birnenkren 28,90 *

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

Pilz-Trauben-Maroni Sauce | Apfelblaukraut | Preiselbeerbirne | Semmelknödel 36,50

Rosa Rehrücken im Kräutermantel

Rote Rübencreme | Wildbrokkoli | Portweinreduktion 39,90

zarter Rehbraten

Apfel-Blaukraut | Erdäpfelknödel | Steinpilzsauce 24,90 *

Feines Wildrahmbeuschel vom Reh und Hirsch

Serviettenknödel | glacierte Butterkarotten 19,80 *

feines Ragout vom Reh

sautierte Pilze | Kräuterspätzle | Preiselbeeren 23,90 *

Vegetarische Wildvariation

Wildbrokkoli | Rote Rübencreme | Glacierte Karotten | Mandelbällchen
Gebratene Pilze | Apfel-Blaukraut | Semmelknödel 19,70



Portion **Blaukraut** oder glacierte **Maroni** 4,10

was Süßes zu den Wildwochen



Duett von der Kastanie

Kastanienreis | Maroni Knödel | BIO Tonka Bohneneis 11,90

***kleine Portion abzgl. Euro 3,50**

Allergene – bitte fragen sie beim Service - Inklusivpreise in Euro – gültig ab 20.Sept. 2025