

Wildspezialitäten

täglich
von 03.10. bis 01.11.

Zum Start

Kürbiscremesuppe 8
garniert mit Kürbiskernöl

Klare Wildsuppe 8
hausgemachte Leberknödel vom Reh

Hauptspeisen

Wildragout 24
Semmelknödel | Blaukraut

Wildburger im Brioche 26
rotes Zwiebelchutney | hausgemachte
Kartoffelwedges | Bauchspeck | Bergkäse

Hirsch Steak 42
Kroketten | Speckbohnen |
Schwammerlsauce

„Wildlos“

Bauernkrapfen ^{VEGGI} 8
Sauerkraut

geröstet Eierschwammerl ^{VEGGI} 16
Ei | Hausbrot

Semmelknödel ^{VEGGI} 18
Schwammerlsauce

Mehr vom Wild ...

Wildleberkäse 14
deftig serviert am Holzbrett
Dijonese, Kren & Gebäck

Wilde Jausenplatte 18
Schwarzbrot | Wilde Hauswürstel
Wilde Hauswürstel mit Pfeffer
Wildschwein-Salami | Wilde Käsewurst
Cacciatore Trüffel | Wilde Wiener im
Pfeffermantel | Bergkäse

Süßes

Eispalatschinke 6,5
2 Kugeln Vanille-Eis | Schlagobers

Bauernkrapfen 6,5
Marillenmarmelade

*Wir arbeiten zu 100 % mit Wild-
fleisch aus dem Großarlal. Die
enge Zusammenarbeit mit den
heimischen Jägern macht
es möglich. So geht
Gutes aus der Region.*

*Entdecken Sie weitere Wildwurst-
produkte aus der hauseigenen
Metzgerei an unserer Theke!*