

Wildzeit

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl
groß 4,50 / klein 3,50



gebackenes Rehschnitzel

mit Kräutererdäpfel, Preiselbeeren 16,90

Ragout von der Hirschkalbin

Kroketten, Kohlsprossen und Rotkraut 18,90

Fasanenbrust-Filet

mit schwarzen Senflinsen und gebackenen Schupfnudeln 18,90



½ knusprige Bauernente

mit Natursafterl, Serviettenknödel und Rotkraut 18,90 (1/4 13,90)

Beilagenpfandl

Kroketten, Knödel, Kohlsprossen, Wildsafterl, Rotkraut 12,90

was Süßes danach:

Kaiserschmarren mit Zwetschenröster

7,50

Fragt nach unseren hausgemachten Strudel-Angebot

Unsere Weinempfehlung:

„Wildachterl“

1 Glas Rose ´ Pinot Noir vom
Mantler 3,00

(nur in Verbindung mit einem
Wildgericht)

...und auch Bier passt zum Wild – Brauerei Eggenberg Wildschütz