

## AUF GEHT'S

...A BISSL WAS ZUM ANFANGEN...

Hausgemachter Hirschspeck mit Honigmelone			14,50
Carpaccio vom Rind mit Himbeer- Olivenöl-Dressing, Parmesanspänen und Pinienkernen			17,00
Carpaccio vom Hirsch, Steinpilzölmarinade, dazu Bergkäsespäne			18,50
Gemischter Beilagensalat	7.00	groß	9,00

## SUPPEN

„OHNE SUPPE - MERKT EUCH DAS! -  
MACHT DAS ESSEN KEINEN SPASS.“

Rindssuppe mit Frittaten	6,50
Tomatencremesuppe mit Schlagrahm	7,20
Kaspressknödelsuppe	7,50



## JETZT WIRD'S WILD...



**All das Bangen, das Hungern und die Pein aus Angst um die Taille, das muss doch nicht sein! Fröhlich genießen bei guter Figur, denn Wildfleisch ist mager, von Fett keine Spur!“**

**Das Wild lebt frei in der Natur in heimischen Wäldern, hat Bewegungsfreiheit, eine abwechslungsreiche Ernährung und das wirkt sich auf das Fleisch aus.**

**Wildfleisch ist fettarm und reich an Vitaminen und somit bestens geeignet für eine zeitgemäße und gesundheitsbewusste Ernährung. Wildbret stammt von stressfrei aufgewachsenen Tieren, die in natürlicher Umwelt gelebt und sich von frischen Gräsern und Kräutern ernährt haben. Deshalb zeichnet es sich im Vergleich mit dem Fleisch von Schlachttieren durch einen außerordentlichen Wohlgeschmack aus. Darüber hinaus ist es aufgrund der kurzen Transportwege und der schonenden Art des Erlegens frischer, und die Kühltette, welche maßgeblich für die Qualität von Fleisch verantwortlich ist, wird nicht unterbrochen.**

**Wir freuen uns sehr und sind stolz darauf, Ihnen ausschließlich Wild aus heimischen Wäldern anbieten zu können!**

Wildragout mit Semmelknödel und Blaukraut	17,00
Zart rosa gebratener Rehrücken auf Kirschrahmsauce, dazu werden Kartoffelcroquetten und Broccoli serviert	35,00
Wildererpfandl –Reh, Hirsch und Gams in der Pfanne mit Steinpilzsauce serviert, klassisch dazu Spätzle und Blaukraut	26,50
Wildburger vom heimischen Reh mit Rotkrautsalat und Käse, dazu Wedges	18,50

## JETZT GEHT'S UM WAS...

### ...A B'SONDERS GSCHMACKEI...

Filet vom heimischen Almochsen in Rahmsauce mit grünem Pfeffer		
oder mit Kräuterbutter, dazu Korketten und Gemüse		43,00
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, dazu Speckbohnen		24,00
Bunter Salatteller mit gebackenen Hühnerbruststreifen		16,00
Kasspatzl, in der Pfanne serviert, dazu einen grünen Salat		15,50
Wiener Schnitzel wahlweise mit Kartoffeln oder Pommes frites serviert		
vom Schwein	21,50	
von der Pute	22,50	
Zanderfilet vom Grill auf Blattspinat mit Salzkartoffeln		19,50
Currygemüse mit Reis	16,40	mit Pute 21,40

## UND NACHER

### „WER NICHT GENIERT WIRD UNGENIEßBAR“

Kaiserschmarrn mit Preiselbeeren oder Apfelmus		
als Dessert		13,00
als Hauptspeise		15,00
Marillen- oder Preiselbeerpalatschinke - pro Stück		5,20
Palatschinke mit Vanilleeis, dazu Sahne und Schokosauce		9,20
Bergkäse von der Schönangeralm, Wildschönau		11,50