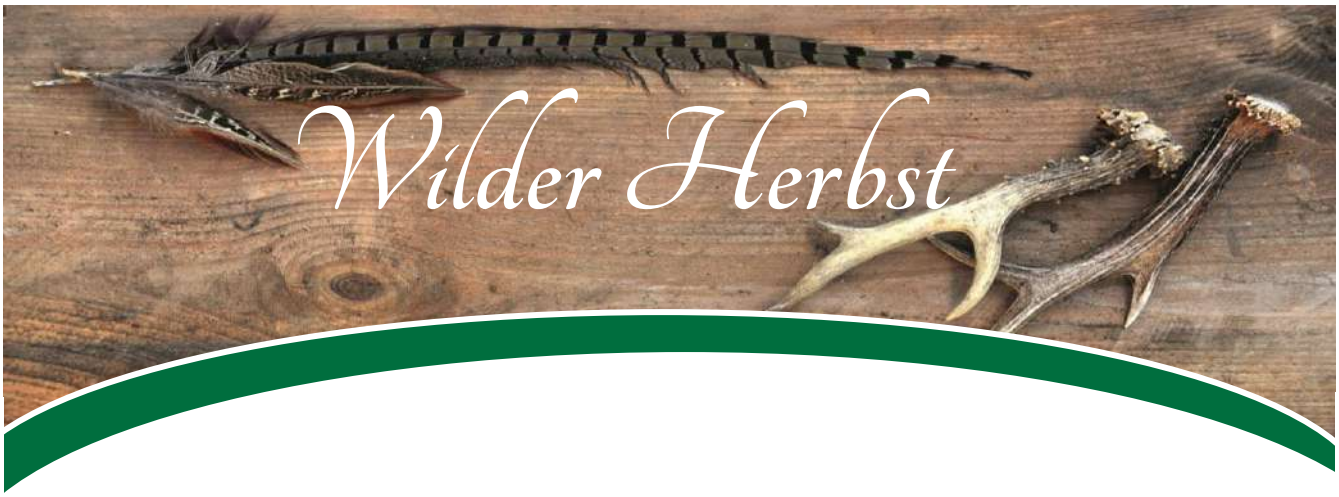


Wilder Herbst

Es freut uns, Sie als Gast bei uns begrüßen zu dürfen!

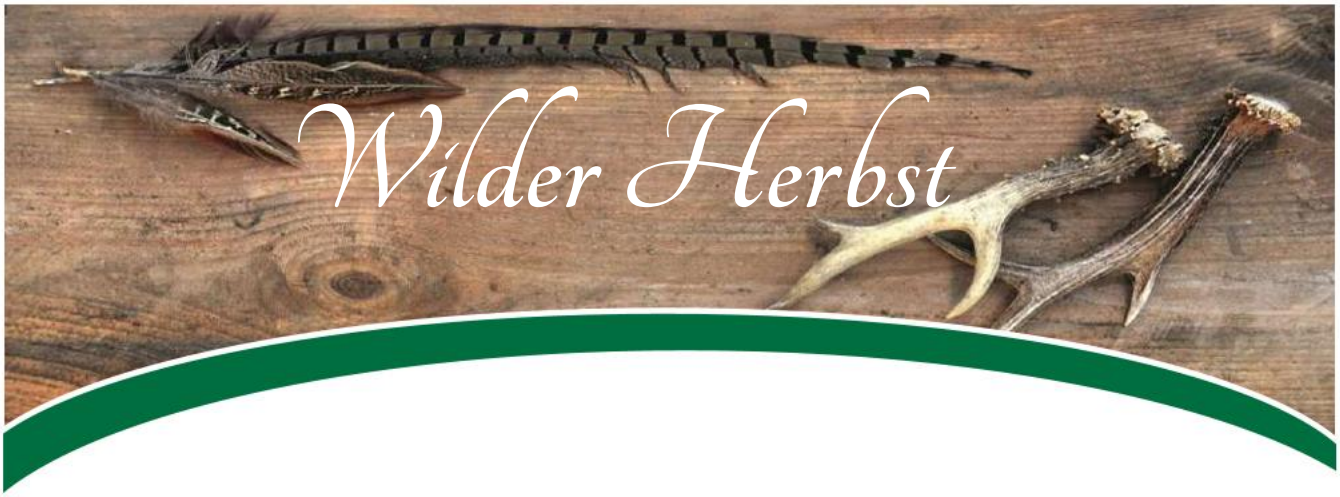
Regionalität und Saisonalität liegen uns besonders am Herzen.
Deshalb verwenden wir für unsere Wildgerichte nur Fleisch aus eigener Landwirtschaft und aus der Umgebung.
Mit viel Liebe kreiert unser Küchenteam daraus köstliche Mahlzeiten für Sie.

Suppen

Wildcremesuppe mit Brotcroutons und Chilifäden
5,50

Frittatensuppe
5,30

Leberknödelsuppe
5,30



Wilder Herbst

Vorspeise

Wildschweinschinken

mit Melone, Kräutertopfenkäse und Beeren-Chutney
11,90

Wild aus der eigenen Landwirtschaft!

Hauptspeisen

Wildragout

mit hausgemachter Tagliatelle und einer Preiselbeerfrucht
19,90

200g Hirschrückensteak in Thymian-Rotweinsoße

dazu servieren wir Kroketten, Speckfisolen,
junge Karotten und Sauce Cumberland.
27,90

Medaillons vom Wildlungenbraten

in Steinpilzsauce, fein garniert mit Gemüse, Kräutergnocchi und Preiselbeeren
27,90

Wildschweinbraten in Wildrahmsoße

dazu Spätzle, zartes Gemüse und einer Preiselbeerfrucht
23,90

Wilder Herbst

Junger Hirschbraten

in Wildrahmsoße, mit Serviettenknödel und einer Preiselbeer-Frucht
Dazu empfehlen wir ein Rotkraut.
23,90

Distelburger

saftiges Hacksteak vom Wild mit "Smocked Honey Sauce",
Speck, Käse, Zwiebel und Salat, dazu servieren wir Pommes frites
17,90

Der Hochrieß Klassiker!

Schmankerl-Teller (ohne Fleisch)

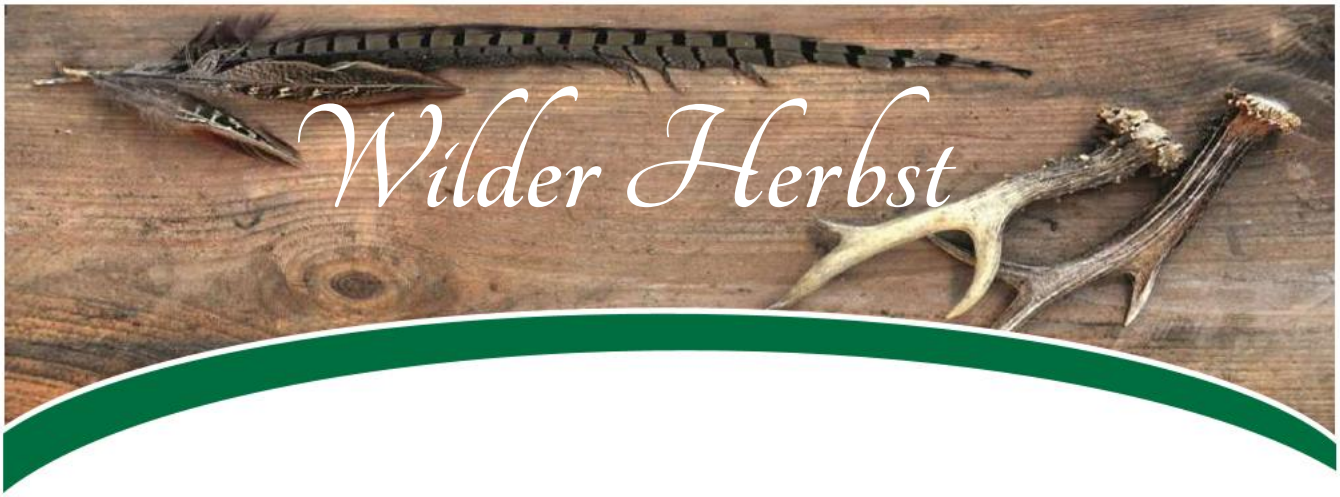
bestehend aus Serviettenknödel und Spätzle
mit Wildsoße, dazu eine Preiselbeerfrucht und eine Portion Rotkraut
14,90

Beilagen

Salatteller vom Buffet	5,10
Rotkraut	4,70
Serviettenknödel	4,90
Gemüse	4,90
Spätzle	4,90

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem geschulten Serviceteam!
*Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/20104



Wilder Herbst

Klassiker

Zartes Schnitzel vom Schwein

mit Pommes frites
16,90

Truthahnbrust - gegrillt auf Blattsalat

gegrilltes Putenbrustfilet auf verschiedenen Blattsalaten mit Distelöl, Joghurtdressing und Früchten (auf Wunsch auch mit gemischtem Salat)
17,30

Gebratenes Forellenfilet

mit Kräutergnocchi, Sauce Hollandaise und Gurke
19,90

Veggi

Kräutergnocchi

mit Sauce Hollandaise und Gurke
13,90

Vegan

Hausgemachte Teigtaschen

Gefüllt mit Jungzwiebeln, Pilzen, veganem Frischkäse und saisonalen Wildkräutern serviert mit geschmortem Gemüse
18,90

Wilder Herbst

Für die „Jungen Wilden"

Robin Hood

kleine Portion Hirschbraten mit Serviettenknödel
10,90

2 Stück Serviettenknödel in Wildsaft

5,80

Zartes Kinderschnitzel von der Pute

mit Pommes frites
9,10

Würstel

1 Paar Würstel mit Pommes frites und Ketchup
8,30

Hausgemachte Mehlspeisen

Auch zum Mitnehmen!

Cremeschnitte	5,90
Wildparktorte (Schoko – Nuss)	5,70
Mohn-Strudel	5,90
Nuss-Strudel	5,90
Warmer Schokokuchen mit Schlagobers	6,90
Warmer Schokokuchen mit Vanilleeis	8,30