

# Wildwochen 2023

## Suppen und Vorspeisen

<b>Wildrahmsuppe</b> mit Preiselbeersahne	6,50 €
<b>dreierlei Wildpasteten</b> mit Sauce Cumberland und Baguette	15,50 €
<b>Feldsalat</b> mit gebackenem Ziegenkäse, Honig und Trauben	12,50 €
<b>Carpaccio vom Hirschrücken</b> mit Himbeerdressing, gerösteten Pilzen und Feldsalat	16,50 €

## Wild aus bayerischer und österreichischer Jagd

<b>gegrilltes Fasanenbrüstchen</b> im Speckmantel mit Kartoffel-Selleriepüree und herbstlichem Gemüse	21,80 €
<b>geschmortes Rehschäufel</b> mit Wacholderrahmsoße, hausgemachten Spätzle, gebratenen Schwammerl und Preiselbeeren	24,50 €
<b>Hirschschnitzel</b> mit frischen Schwammerln in Rahm, hausgemachten Spätzle, Speckrosenkohl und beschwipsten Pflaumen	24,80 €
<b>Hirsch-Edelgulasch</b> (aus der Keule) mit hausgemachten Spätzle und Cranberry-Birnen-Kompott	23,50 €
<b>geschmorter Hirschschlegel</b> mit Brezen-Serviettenknödel, Blaukraut und gefüllter Rotweibirne	24,50 €
<b>Wildschweinkotelette</b> auf Cassissoße mit sautierten Pilzen, Kartoffeltalern und winterlichem Gemüse	23,50 €
<b>Hubertusteller</b> vom Hirsch, Wildschwein und Fasan mit Speckrosenkohl, Rotweibirne und Kartoffeltalern	24,80 €
<b>rosa gegrillter Hirschkalbsrücken</b> auf Sauerkirschoße mit Kartoffel-Selleriepüree, Mandel-Brokkoli und beschwipsten Pflaumen	27,90 €
<b>frisch gegrillte Wildpflanzlerl</b> mit Kartoffel-Selleriepüree und Blaukraut	19,80 €
<b>Tagliatelle mit geschnetztem Wildragout</b> und gerösteten Kräutersaitlingen	19,80 €

## zu unseren Wildgerichten empfehlen wir Ihnen ausgesuchte Rotweine:

2020er	<b>Blauer Zweigelt, Josef Schmid, Kremstal</b>	0,75l	21,00 €
	<i>dunkles Rubingranat, violette Reflexe</i>	0,2l	6,40 €
2016er	<b>Château Laurence «Petite Laurence», Bordeaux</b>	0,75l	28,50 €
	<i>Merlot, kräftiges Rubingranat, violette Reflexe</i>	0,2l	8,50 €
2020er	<b>Blauer Zweigelt Umathum, Burgenland</b>	0,75l	29,50 €
	<i>roter Qualitätswein, am Gaumen herzhaft Würze</i>	0,375l	15,50 €
2016er	<b>Castell Miquel Stairway to Heaven, Mallorca</b>	0,75l	52,50 €
	<i>Cabernet Sauvignon, kraftvoll und elegant</i>		