

Mit Genuss durch den Herbst

Kaum fallen die ersten Blätter,
sind herzhaftere Wildgerichte gefragt.

Wild hat im Herbst seinen großen Auftritt und im
Zusammenspiel mit den klassischen Beilagen, Gewürzen und
Kräutern entstehen
farbenprächtige Geschmacksexplosionen,
die einzigartig sind.

Freuen Sie sich auf wilde Leckereien.

Herbstliches aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe

verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen & Sahnehäubchen
EURO

hausgemachter **Wildfleischstrudel**

umhüllt von klarer Rinderbouillon
EURO

traditionelle Rindsupp`n mit:

Frittaten
Leberknödel

Herbsttag

*Dies ist ein Herbsttag, wie ich
keinen sah!*

*Die Luft ist still, als atmet
man kaum;*

*Und dennoch fallen raschelnd, fern
und nah,*

die schönsten Früchte ab von jedem Baum.



O stört sie nicht, die Feier der Natur!

Dies ist die Lese, die sie selber hält;

*Denn, heute löst sich von den
Zweigen nur,*

*was vor dem milden Strahl der
Sonne fällt.*

Christian Friedrich Hebbel

Unsere Empfehlung zum **WILD**

**Wurmhöringer
Zwicklbier dunkel**



Hauptgerichte...

„Wildrausch“

Wildgrillteller mit Käsewildwürstel
dazu reichen wir Potatoe Wedges,
Gemüse & Rotwein-Preiselbeer Butter
EURO

„beschwipstes Reh“

einheimischer Rehbraten servieren wir mit Eierspätzle,
Apfelrotkraut & Rotweinsauce
EURO

„Wilderer Ragout“

Wildragout kombinieren
wir mit Semmelknödel & Blaukraut
EURO



„Wild im Kartoffelbett“

Wildmedaillons rosa gebraten, gebettet auf Kartoffelstampf,
Speckkohlsprossen & Metaxasauce
EURO

„Wild trifft Kürbis“

Wildstreifen in feiner Körnerpanade trifft Kürbispüree &
glasierte Schalotten
EURO

„Wildburger“

knuspriges Wildschnitzlerl,
glasierte Schalotten, Blaukraut, Rucola, Orangen-
Preiselbeermayonaise, Burgerbrot)
dazu reichen wir Pommes frites & Ketchup
EURO



„Jäger Bosna“

Wildkäsewürstel im Bosnaweckerl,
verfeinert mit Röstzwiebel, Pilz-Zwiebelrotweinchuttnay
EURO

„Kürbistraum“

knuspriger Kürbis gebettet auf Kürbispüree & glasierten Gemüse
EURO

„Herbstpfandl“

gefüllte Steinpilznudeltaschen
kombiniert mit Kürbisragout & Parmesan
EURO

Süßer Abschluss...

„Topfen küsst Zwetschke“

(Wartezeit: 20 Minuten)

hausgemachte Topfenknödel
in feiner Zimtbröselhülle
auf Zwetschkenragout mit Vanilleeis
EURO



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne
einen Beilagen Salat.

gemischter Salat EURO
Blattsalat EURO