

# *Mit Genuss durch den Herbst*

Starten Sie mit uns kulinarisch in den Herbst und freuen Sie sich auf g'schmackige Gerichte!



## *„Wilder Vorspeisenteller“*

(geräuchertes Wildfleisch, Wildpastete, geröstete Nüsse, Zwiebel-Chutney, Kürbis-Chutney) und Ciabatta

## *Wildes aus dem Suppentopf*

**Kürbis-Ingwercremesuppe**  
mit knusprigen Brotroutons

### **Nussfrittaten**

umhüllt von klarer Rinderbouillon

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne  
einen Beilagen Salat**

Gemischter Salat  
Blattsalat

# 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  
Sonnen fällt.*



*Christian Friedrich Hebbel*

Unsere Empfehlung zum **WILD**  
**Wurmhöringer Zwicklbier dunkel**



*Hauptgerichte...*

**Wildgrillteller**

(Medaillon, Laibchen, Käsewildwürstel)  
dazu reichen wir Kartoffelspalten,  
Gemüse, Kürbiskernmayonnaise und Whiskybutter

**Reh trifft Kürbis**

(in Kürbiskern gebackene Rehschnitten mit Kürbiskernpüree,  
Kernölmayonnaise und Brokkoli)

Rosa gebratene **Wildmedaillons**  
gebettet auf Kräuterpolenta und Blaukraut

Zart gebratener **Rehrollbraten**  
servieren wir mit Kroketten, Blaukraut und Zwetschkensafterl

**Hirschbraten** in feiner Wacholdersauce  
umgeben von Butterspätzle und Blaukraut

**Jägerragout**  
begleitet von Butterspätzle und Mandelchampignons

*Süßer Abschluss...*

**Topfen-Pralinenknödel**  
in feiner Kürbiskernhülle,  
gebettet auf beschwipsten Beeren mit cremigem Eis



## für „ohne“ WILD-ESSER!

### *Vorweg...*

Traditionelle Rindssupp`n mit:

**Frittaten**  
**Leberknödel**

### *Hauptgerichte...*

#### **Gebratene Pilze**

begleitet von bunt gemischtem Salat,  
Schafskäsewürfel und Knoblauchstangerl



#### **Gegrilltes Zanderfilet**

gebettet auf Kürbisrahmnudeln und Parmesan

**Putenmedaillons** in einer Knusperkruste  
trifft marinierten Blattsalat und Knoblauchstangerl

#### **Knusper-Geflügel Burger**

(gebackenes Geflügelfleisch in einer Knusperpanade  
mit Käse, Speck, Zwiebel, Salat und BBQ-Sauce)  
servieren wir mit Potatoe Wedges und Sweet-Chili-Sauce

### *Vegetarisch...*

#### **Kürbisrahmnudeln**

verfeinert mit gerösteten Nüssen  
und Blattsalat



## Unsere Klassiker...

### Hauptgerichte...

#### **Wiener Schnitzel**

im Butterschmalz gebacken (vom Schwein)  
dazu Petersilkkartoffel, Preiselbeeren und gemischten Salat

#### **„Cordon-Bleu“** (von der Pute)

mit Pommes, Preiselbeeren und gemischten Salat

#### **Knusperschnitzel** (von der Pute)

mit Wedges, Dip und gemischten Salat



#### **Gegrilltes Forellenfilet**

(aus heimischem Gewässer) mit Petersilkkartoffel, buntem Gemüse,  
Kräuterbutter und gemischten Salat

#### **Wurmhöringer´s Gulasch**

mit Salzkartoffel und Gebäck

#### **Wurmhöringer´s Fitness-Teller**

(Gegrillte Putenmedaillons auf buntem Schlemmer-Salat-Teller)  
mit Cocktailsauce, Kräuterbutter und Knoblauchstangerl

### Vegetarisch...

#### **Spinatknödel mit Schafskäsefüllung**

auf brauner Butter mit Parmesanspäne und  
gemischten Salat



*Für die Kleinsten...* (nur für Kinder bis 10 Jahre)

**„Pumuckl“**

Wiener Schnitzel (von der Pute) mit Pommes,  
Preiselbeeren & Ketchup

**„Micky Maus“**

1 Stück Grillwürstel dazu Pommes & Ketchup

**Räuberteller** zum Mitnaschen mit Mama und Papa

*Für Süßes ist man nie zu satt!*

*Süße Grüße aus der Küche...*

**„Eis im warmen Mantel“**

(Palatschinke mit Eis, Schlagobers & Schokosauce)



**Warmes Schokoküchlein**

mit cremigem Vanilleeis, Sahne, Schokosauce und Hippe