

# Mit Genuss durch den Herbst...

Pirschen Sie in unserem  
Küchenrevier  
und freuen Sie sich auf  
g`schmackige Kombinationen vom  
heimischen Wild.



## „Wilder Vorspeisenteller“

hausgeräuchertes Wildfleisch & Barbarieente  
begleitet von Balsamicozwiebel, Kürbischuttney,  
Butter & Gebäck  
EURO



## Wildes aus dem Suppentopf

### **Kürbis-Chilicremesuppe**

verfeinert mit einem Sahnehäubchen & Brotcroutons  
EURO

### hausgemachte **Wildeberknödel**

umhüllt von klarer Rinderbouillon  
EURO

### traditionelle Rindssupp`n mit:

**Frittaten**  
**Leberknödel**

EURO

EURO

# 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  
servieren wir mit Pommes frites, Gemüse & Whiskybutter  
EURO

*„Hirsch küsst Wacholder“*

Hirschbraten in feiner Wacholdersauce  
begleitet von Kartoffelgebäck & Blaukraut  
EURO

*„Reh im Kräuterbad“*

Rehagout  
dazu reichen wir Semmelknödel & Blaukraut  
EURO



*„Hirsch im Maisfeld“*

rosa gebratene Hirschmedaillons  
gebettet auf knuspriger Karottenpolenta mit Kohlsprossen  
im Dörripflaumensafterl  
EURO

*„Reh trifft Kürbis“*

gegrillte Rehstreifen mit Kürbisgnocchi & gebratenen Pilzen  
EURO

## „Platzhirschburger“

(Wildfleischpatty, Speck, Balsamicozwiebel, Preiselbeermayonnaise, Salat und Würstel)  
dazu reichen wir Potatoe Wedges &  
Sweet-Chili-Sauce  
EURO



## „Knusper-Burger“

(Pute in Cornflakeskruste, Käse, Speck, Zwiebel, Salat & Cocktailsauce)  
servieren wir mit Potatoe Wedges & Sweet-Chili-Sauce  
EURO

## „Feld trifft Berg“

hausgemachte Kürbisbergkäsetaler  
begleitet von gemischten Salat & Dipsauce  
EURO

## „Pilz- Kürbistraum“

Gnocchi in feiner Kürbissauce mit gebratenen Pilzen & Parmesan  
EURO

## Süßer Abschluss...

## „Zwetschke verführt Nuss“

(Wartezeit: 20 Minuten)  
hausgemachte Zwetschken-Topfenknödel  
umhüllt von Zimtnüssen, Zwetschkenröster &  
Walnusseis  
EURO



Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne  
einen Beilagen Salat.

gemischter Salat                      EURO  
Blattsalat                                EURO

## Unsere Wirtshaus-Klassiker...

### Hauptgerichte...

#### **Wiener Schnitzel**

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

#### **„Cordon-Bleu“** (von der Pute)

mit Pommes, Ketchup, Preiselbeeren und gemischten Salat  
EURO

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

mit Wedges, Preiselbeeren, Dip und gemischten Salat  
EURO

#### **Gegrilltes Forellenfilet**

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

#### **Wurmhöringer´s Gulasch**

mit Salzkartoffel und Gebäck  
EURO

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

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

### Vegetarisch...

#### **Spinatknödel mit Schafskäsefüllung**

auf brauner Butter mit Parmesanspäne  
und gemischten Salat  
EURO





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

**„Pumuckl“**

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

**„Micky Maus“**

1 Stück Grillwürstel dazu Pommes & Ketchup  
EURO

**Räuberteller** zum Mitnaschen mit Mama und Papa  
EURO

*Ein ganz klein wenig Süßes  
kann viel Bitteres  
verschwinden lassen.*

*La Rochefoucauld*

*Süße Grüße aus der Küche...*

**„Eis im warmen Mantel“**

(Palatschinke mit Eis, Schlagobers & Schokosauce)  
EURO



**Warmes Schokoküchlein**

mit cremigem Vanilleeis, Sahne, Schokosauce und Hippe  
EURO