

Wild hat SAISON!



HERBSTGENUSS -

Gutes für den Gaumen!

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

Als Vorspeise empfehlen wir...

Schafskäsepralinen

gebettet auf buntem Salat
mit Kürbiskern Pesto
und Ciabatta



Aus dem Suppentopf...

Kürbis-Kokoscremesuppe

mit knusprigen Brotroutons

Käsepressknödel

umhüllt von klarer Wildbouillon

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

Hauptgerichte...



**Unsere Empfehlung zum WILD:
Wurmhöringer Zwicklbiere dunkel**

„Wilderer“- Ragout

begleitet von Mandelspätzle und Butterchampignons

Wildschweinrückensteak

trifft Kräuterrahmpolenta, frittiertes Julienne Gemüse und Biersauce

Herzhafter **Rehbraten** (vom Reh aus den heimischen Wäldern)
servieren wir mit Käsepressknödel, Blaukraut und Zwetschensauce

Hirschmedaillons

dazu reichen wir Röstitaler, Kürbisragout und Natursafterl

Herbstzeit ist Kürbiszeit...

Tagliatelle

umhüllt von Kürbisragout
dazu servieren wir einen Blattsalatteller



Kürbis-Käse-Burger

(Kürbis-Käsetaler mit Balsamicozwiebeln und Salat)
herzhaft angerichtet mit Kartoffel Wedges und Sweet-Chilisauce

für „ohne“ WILD-ESSER!

Vorweg...

Traditionelle Rindssupp ´n mit:
Frittaten
gebackenen Leberknödel

Was Salatiges...

Kürbis in Sesampanade
gebettet auf buntem Blattsalat
verfeinert mit Balsamico Dressing und
Knoblauchstangerl



Wurmhöringer´s Fitness-Teller
(Gegrillte Putenmedaillons auf buntem Schlemmer-Salat-Teller)
serviert mit Cocktailsauce, Kräuterbutter & Knoblauchstangerl

A quat´s Wirtshaus-Essen...

Wiener Schnitzel
im Butterschmalz gebacken (vom Schwein)
dazu Petersilienkartoffel, Preiselbeeren
und gemischten Salatteller

„Cordon-Bleu“ (von der Pute)
mit Pommes, Ketchup, Preiselbeeren und gemischten Salatteller

Gegrilltes Forellenfilet
servieren wir mit Kürbisrisotto und gemischtem Salat

Sollten Sie Allergien haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal

Kids-Klassiker... (nur für Kinder bis 10 Jahren)

„Pumuckl“

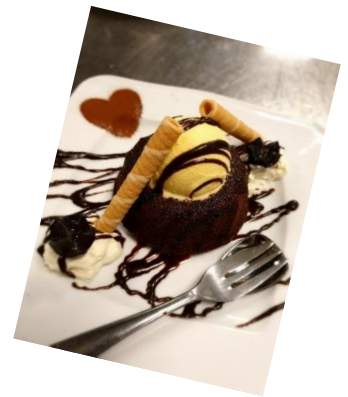
Wiener Schnitzel (von der Pute)
mit Pommes, Preiselbeeren und Ketchup

„Micky Maus“

1 Stück Grillwürstel mit Pommes und Ketchup

Räuberteller zum Mitnaschen mit Mama und Papa

Ein ganz klein wenig
Süßes kann viel
Bitteres
verschwinden lassen.



La Rochefoucauld

süße grüße vom Herbst...

Herbstlicher Eispalatschinken

(gefüllt mit Vanille- und Schokoladeneis,
dekoriert mit Kürbiskernen, Sahne und Schokoladensauce)

Warmes Schokoküchlein

mit cremigem Vanilleeis, Sahne, Schokosauce und Hippe