



## Wildwochen

### Sind Sie wild auf Wild?

Zu all unseren Wildgerichten servieren wir Preiselbeeren.

#### Zu Beginn

<b>Wildpastete</b> mit Sauce Cumberland Salatgarnitur und Hausbrot		9,90
<b>Hirsch Tartar</b> mit Butter und getoastetem Hausbrot	240 g	22,20
	140 g	15,90
<b>Wildcremesuppe</b> mit Bröselknödel		5,60

#### Hauptgerichte

<b>Hirschkalbsbraten</b> mit Erdäpfelkroketten und Rotkraut	21,00
<b>Wilderer Tascherl</b> (Gefüllte Nudeln mit Cranberries und Hirsch) mit Mandel Petersilpesto, Bergkäse	15,60
<b>Hirschmedaillons</b> „Hubertus“ auf Zweigelt-Quittensafterl, Speckfisolen und Erdäpfelpuffer	29,80
<b>Knusprige Wildentenbrust</b> rosa gebraten mit Semmelknödel und Specklinsen	22,90
<b>Gebackenes Hirschschnitzerl</b> mit Petersilerdäpfeln	21,00
<b>Försterinnen Salat</b> Gebratene Hirschfiletstreifen und Kürbisstücke auf herbstlichem Blattsalat mit Trauben, Maroni und Walnüssen	16,90

#### Weinempfehlung

Unser Serviceteam empfiehlt Ihnen gerne den passenden Wein.

