

Wild aus Jachenauer Revieren!

Aperitif:

Portwein Taylors, Fine Ruby	5cl	5,00
Glas Sekt mit französischem Brombeerlikör	0,1l	5,50
Aperol Spritz – Aperol, Sekt, Soda		5,50

Suppen:

Wildkraftbrühe mit gebackenen Wild-Leberknödeln		4,50
Wildkraftbrühe mit Brättnockerl		4,50

Vorspeisen:

Hirsch-Carpaccio mit Champignon, italienischem Hartkäse, Zitrone und Olivenöl		9,50
Hausgemachte Wildpastete von Reh und Hirsch, mit kleinem Blattsalat, Orangen-Johannisbeersoße		7,50
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpanade, hausgemachtem Aprikosensenf und Salatbouquette		7,50
Gebackene Champignons, Blattsalat, Sc. Remoulade		7,50



Guten Appetit!

Wild aus Jachenauer Revieren!

Hauptgerichte:

Frisch gebratener Hirschrücken mit Blaukraut, Semmelknödeln und Preiselbeeren	24,50
Frisch gebratene Hirschkeule mit Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Hirschsschnitzel "Steirer-Art", mit Kürbiskernpanade, Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterbutter, Zitrone, Preiselbeeren	18,90
Hirschsschnitzel mit frischer Schwammerlsoße, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Großmutter's Wildbraten Böfflamott-Art, Schwarzbrotknödel, Blaukraut	19,00
Schwäbische Maultaschen von Reh und Hirsch auf Kartoffel-Gurkensalat	16,90
Blaukrautwicklerl von der Gams mit Safran-Graupenrisotto	18,00

Unser Angebot an Wild richtet sich nach Angebot und Saison!



Guten Appetit!