

# Herbst- und Wildgerichte

im Schmiegs Kellerbesen

**Kürbiscremesuppe mit Kernöl**

6,00 €

**Feldsalat mit Balsamicodressing und Buttercroutons**

7,00 €

**Hausgemachte Wild-  
Fleischküchle** mit  
Wachholderrahmsauce  
und Kartoffelpüree



13,80 €

**Wildragout vom Edelmilch** <sup>3,6,8</sup>  
mit gefüllter Preiselbeerbirne und Spätzle

16,80 €

**Hirschroulade** <sup>4,6,7</sup> gefüllt mit Pfifferlingen  
Preiselbeersauce, Speckrosenkohl und Kartoffelpüree

18,80 €

**Hirschrückensteak rosa gebraten** <sup>3,6,13</sup>  
mit Pfifferlingrahmsauce, Spätzle und Wirsinggemüse

24,80 €

## Für Schleckermäuler

**„Affogato“** Espresso mit einer Kugel Vanilleeis, Sahne

4,60 €

**„Nesthupferl“**  
1 Kugel Vanilleeis mit Cappuccinolikör und Sahne

4,60 €

**Heiße Himbeeren** mit Vanilleeis und Sahne

7,00 €

**Espresso-, Caramel- und gebranntes Mandeleis**  
mit Krokantstreusel und Sahne

7,50 €

**Tagesdessert** € 5,50



3 Konservierungsstoffe · 4 Phosphat · 6 Antioxidationsmittel · 7 Säuerungsmittel  
8 Süßungsmittel · 9 Geschmacksverstärker · 10 geschwefelt · 13 Nitritpökelsalz