



# WILD AUF WILD

Feine Wildspezialitäten  
und Vieles mehr...

## Suppen

<i>Rahmsuppe vom Kürbis aus eigenem Anbau mit Ingwer und Kernöl</i>	6,20
<i>Edelpilzrahmsuppe mit Gartenkräutern verfeinert</i>	6,20

## Hauptgerichte

<b>Geschmorte Wildhasenkeule</b> in Holunder - Wildrahmsauce mit Preiselbeeren dazu Edelpilze, Spätzle und Salate	19,80
<b>Hirschkalbspfeffer</b> in Lembergersauce mit Pilzen und Kürbis- Serviettenknödel	14,00
<b>Rehbraten in Lemberger gebeizt</b> mit Wacholderrahmsauce, sautierten Edelpilzen, Spätzle, Preiselbeeren und Salaten	19,50
<b>Scheiben von der geschmorten Wildschweinkeule</b> in Waldkräutersauce dazu Sauerkirschragout, Haselnusspätzle und Salate	17,50
<b>Schweinerückensteak vom Grill</b> auf Steinpilzen in Weißweinsauce dazu Nudeln und Salate	18,50
<b>Feine Bandnudeln mit Edelpilzragout</b> in Weißwein- Kräutersauce dazu Blattsalate der Saison	16,00
<b>Schottische Lachsschnitte vom Rost</b> auf eingelegtem Senfkürbis mit steirischem Kernöl dazu feine Bandnudeln	22,00
<b>½ Hofente knusprig gebraten und entbeint</b> mit Geflügeljus dazu Apfelrotkraut und Kartoffelpüree	19,80
<b>¼ Hofente</b>	16,00
<b>Dessert</b>	
<b>Gedämpfte Zwetschgen in Butter – Likörsauce</b> dazu Vanilleeis und Schlagrahm	6,80
<b>Nougatparfait mit gebackenem Apfelkühle</b> und dunklem Schokoladenmousse	8,80