

Wir sind ganz Wild ...



Feine **Kürbiscremesuppe** ^{AGL} „Suppe mit Sinn“  4,50
Von jeder konsumierten Suppe geht € 1,00 an die „Wiener Tafel“, zu Gunsten Armutsbetroffener.



Wildragout mit hausgemachten Serviettenknödel	AGLMO	12,20
Medaillons vom Reh an Wacholder.Preiselbeer.Rahm, dazu hausgemachte Pommes Williams (=Kroketten)	AGLMO	16,40
Hirschkalbsrückensteak in Rotwein.Sauce, dazu Erdäpfel.Maroni.Knödel	ACGLMO	17,90
<i>Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir:</i> Portion Rotkraut	AO	2,50

Schmankerln

Grillkotelett vom Schwein mit Pommes & hausgemachter Kräuterbutter	AG	8,20
Gebackener Emmentaler mit Sauce Tartar & Preiselbeeren	ACGLM	7,20

Süß

Maroni Reis mit Schlagobers & Schokoladesauce	AEG	5,20
Maroni Mousse mit Waldbeeren & Schlag	ACEG	5,80

Zusätzlich täglich ab 15:00 Uhr:

Reh.Geschnetzeltes

ACGLO

in Wild.Rahmsauce mit Butter.Nockerl

€ 12,20



Schweinsrückensteak

ACGLMO

in Gorgonzolarahmsauce mit Braterdäpfel

€ 10,90

Käsespätzle

mit Blattsalat

€ 8,90

Bauernweckerl

Dunkles Weckerl überbacken mit Schinken & Käse

(Wartezeit ca 10 – 15 Minuten)

€ 5,40

Fleisch Fondue

Nach Vorbestellung, ab 2 Personen

€ 19,90 pro Person