

# Unsere Wildspezialitäten

Vorspeise: *Terrine aus Reh und Hirsch  
mit gehackten Pistazien*  
*serviert mit rotem Zwiebelsalat und Dijon-Senfsauce*  
als Vorspeise 5,90 als Hauptspeise 12,20

*Kürbis-Ingwercremesuppe  
mit Wildnockerl*  
3,90



*Wild Cordon-Bleu*  
*gefüllt mit Rohschinken, Emmenthaler  
und Kürbiskernfülle*  
*mit Preiselbeeren und gemischtem Salat*  
13,90

*Rosa gebratene Hirschkeule*  
*auf Zwetschken-Sauce*  
*serviert mit Rotkraut, Pommes Duchesse  
und Zwetschken-Chutney*  
18,90



*Hirsch-Steak*  
*auf Steinpilzsauce*  
*serviert mit frittierten Brioche-Serviettenknödel*  
22,50

*Rehbraten*  
*serviert mit Serviettenknödel*  
*Pfirsich und Preiselbeeren*  
16,90



*Wildererpfand 1 mit Pilzen*  
*von Reh, Hirsch und Wildschwein*  
*gebratenen Speckscheiben und Spätzle*  
13,90

# Unsere Feldhasenspezialitäten

Rosa gebratener **HASENRÜCKEN**



im Speckmantel

auf Wurzel-Rahmsauce

mit Erdäpfel-Ingwer-Nocken

und Rotkraut mit Kürbisstückchen

15,50



**FELDHASE** mit Erdäpfelknödel

nach Oma Rammel´s Rezept

10,90

## MARTINI-GANSL

**Hausgemachte Sulz**

mit Gänse-und Entenbrust

serviert mit Kürbis-Chutney

6,50



**Ganslsuppe**

mit Bröselknödel

4,20



**Martini-Gansl**

auf mit Äpfel gebundenem Ganslsafterl

Erdäpfelknödel

und Rotkraut

(Heuer bitte auf Vorbestellung - fragen Sie unsere Servicemitarbeiter)

16,90