



**Wild-Consommé**  
mit Steinpilzknödel  
6,50

**Knoblauchrahmsuppe**  
mit Dinkelrutons  
6,30

**Kräftige Rindssuppe**  
mit Milzschnitten  
5,80

**„Zweierlei Kürbissuppen“**  
Cremesuppe und Kürbis-Consommé mit Kräuterröstlini  
6,80

**Bunte Vorspeisenplatte** ab 2 Pers.  
Wild-Boxerl'n, Hirschschinken, Kürbis-Chutney, Tartar vom Hirschkalb,  
Verhackert's, hausgem. Roggenbrot, und Wildlasagne  
pro Pers. 15,80

**Knödeltrio**  
Spinat-, Käse- und Rohnenknödel auf Rukkola  
mit Parmesan und Nussbutter (vegetarisch)  
16,--

**Kürbisrisotto**  
mit Erbsenschotten und Datterino (vegetarisch)  
16,--

**Tagliatelle mit Hirschbolognese**  
und Fenchelschaum  
17,50

**Gedämpftes Gamsbrat'l mit Wacholder**  
dazu Specklinsen, Brokkoli und Erdäpfelroulade  
24,--

**Wildragout vom Hirschkalb**  
dazu Serviettenknödel, gegrillten Speck und sautierte Birne  
22,--

**Hirschkalbsbraten im Zwiggeltjus**  
mit Apfel-Rotkraut und Eierspätzle  
23,--

**Entricotz vom Hirschrücken**  
mit sautierten Egerlingen, Herbstgemüse  
und Erdäpfelgratin  
36,--

**Rosa gebratenes Rehfilet auf Erbsenpurze**  
dazu gefülltes Fenchelkörbchen und Kürbisstrudel  
38,--

**Zartes Rehbrat'l im Rotweinsaft'l**  
mit Erdäpfelpaunzen und Babysprossenkohl  
26,--

**Rosa Entenbrustfilet vom Grill**  
mit Orangenrotkraut und Kartoffelgebäck  
26,--

**Wildschwanzkotlette vom Rost**  
mit Thymianbratkartoffel und bunte Rüben  
26,--

Es werden zu allen Wildgerichten Preiselbeeren serviert

Für alle die nicht wild auf Wild sind

Zwibzrostbraten vom grauen Almochen  
mit Bratkartoffel  
22,--

Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Erdäpfelsalat  
18,50

Hausgulasch vom Almochen  
mit Serviettenknödel  
19,50

Zum süßen Abschluß

Geister Cappucino  
mit Amaretto Schaum  
5,80

Kirchentag's- und Moosbäckrapfen  
mit Holunder-Sorbet  
8,50

Katanisouffle  
mit Kakiragout und geister Schokolade  
7,80

Affogato  
4,90

Vanilleparfait  
mit Steirischem Kürbiskernöl  
5,20