



**Tatar vom Hirschrücken** (120g) € 14,80  
dazu geröstetes Mallnitzer Bauernbrot

**Pikante Kürbiscremesuppe** € 5,80  
mit Chili-Speckwürfel

**Hirschburger** € 17,80  
Hirschfleischpatty im Sesam Bun, rote Zwiebel,  
Camembert, Tomaten, Salat und Whiskeysauce  
dazu hausgemachte Erdäpfelspalten

**Rehragout** € 19,80  
an Zwickelbiersauce, dazu Eierschwammerlknödel,  
Heidelbeerrotkraut und Preiselbeermarille

**Honig-Chili Entenkeule** € 22,80  
an Rosmarin-Orangensauce  
dazu Eierschwammerlpolenta mit Rosmarin  
und Grillgemüse

**Mallnitzer Hirschbraten** € 22,80  
in Rotwein-Heidelbeersauce,  
dazu geröstete Schupfnudeln, Heidelbeerrotkraut  
und Rotwein-Preiselbeerbirne



**Schmankerlteller vom Wild** € 24,80  
Rücken von Reh, Hirsch und Wildschwein  
an Apfel-Hagebuttensauce, dazu Kroketten  
und Gemüse-Waldpilzvariation

**Jagateller** € 26,80  
Variation von Gamsgulasch, Hirschbraten  
und Rehrücken, an Himbeersauce,  
dazu Rosmarinrösti, Speckbohnenbündel  
und Preiselbeermarillen

**Hirschrückensteak** (240g) € 32,80  
medium gebraten, an Kürbispüree mit gerösteten Walnüssen  
dazu Trauben-Rotkrautstrudel

**Hubertusplatte für 2 Personen** € 70,80  
eine Genussreise durch unsere Wildkarte  
die Sie nie mehr vergessen werden!

als Dessert empfehlen wir:

**Parfait von Weißer Schokolade und Maroni** € 6,80  
an Amarena Kirschen

**Kärntner Marillennudel und Apfelnudel** € 7,80  
an brauner Butter mit Honig, Zimt und gerösteten Nüssen