



Carpaccio vom Hirschfilet

€ 16,80

Sous-vide gegart, auf Wildkräutersalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanflocken, verfeinert mit Heidelbeervinaigrette dazu geröstetes Mallnitzer Bauernbrot

Pilzcremesuppe

€ 7,20

mit Tauernbeißer-Chips (feine Hauswürstel vom Saupper) und gerösteten Kürbiskernen

Weidmanns Wrap

€ 19,80

Streifen vom Rehsteak, Camembert, Zwiebelmarmelade Tomaten, Rucola, Apfel, dazu Rotkrautsalat und hausgemachte Sauce Cumberland

Wildererpfand´l

€ 19,80

Zartes Wildschweingulasch dazu Rosmarin-Polenta gefüllt mit Waldbeeren und gebratenem Wurzelgemüse

Gebratener Wildhasenrücken

€ 22,80

an Ziegenkäse-Basilikumsauce, auf geräuchertem Erdäpfelpüree dazu gebratener Hokkaido-Kürbis

Braten vom Tauerntaler Hirsch

€ 24,80

an kräftiger Himbeersauce dazu Eierschwammerlknödel und Apfelrotkraut



Jagahochzeit

€ 26,80

Duett von Gamsragout und Hirschbraten an würziger Zwetschkensauce, dazu Rösti und Preiselbeerbirne

Schmankerlteller vom Wild

€ 26,80

Dreierlei Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein an Kirschsauce, dazu Birnenkroketten und Gemüse-Pilzvariation

Hirschrücken (240g)

€ 34,80

das feinste Stück vom Hirsch - medium gebraten an Waldpilzsauce, dazu Kürbis-Kartoffelgratin mit Salbei und Apfel-Zwiebel-Chutney

Filet vom heimischen Reh (200g)

€ 38,80

medium gebraten, an Balsamico-Schokoladensauce dazu hausgemachte Süßkartoffelspalten und gebratenes Herbstgemüse

Hubertusplatte für 2 Personen

€ 76,80

eine Genussreise durch unsere Wildkarte die Sie nie mehr vergessen werden!

als Dessert empfehlen wir:

Honig-Walnuss Panna Cotta

€ 6,80

auf warmen beschwipsten Zwetschken

Waldbeer-Topfenstrudel

€ 6,80

mit Vanillesauce