

Hirsch Carpaccio 14,90
Carpaccio vom Hirsch mit hausgemachtem Wildkräuteröl,
Grana Padano Spänen und Vogerlsalat mit Himbeeressig,
dazu ofenfrisches Jourgebäck und Heumilchbutter

Wildragoutsuppe 6,90
mit Wurzelgemüse und Bröselknödel

Habe D'ere Wildpfanne 29,90
Gegrillte Rückenstücke vom Hirsch, Hirschkalb und Wildschwein auf Wurzelrahmsauce,
dazu herbstliches Ofengemüse, Kroketten und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Wildgrillteller 29,90
Gegrillte Rückenstücke vom Hirsch, Hirschkalb und Wildschwein auf Pfeffersauce,
dazu Bratkartoffeln, Speckfisolen und Preiselbeer Pfirsich

Jägerpfandl 29,90
Gegrillte Rückenstücke vom Hirsch, Hirschkalb und Wildschwein auf Burgundersauce,
dazu Rotkraut, Kartoffelknödel und Preiselbeer Pfirsich

Burgunder Hirschbraten 21,90
Braten aus der Hirschkeule in Burgundersauce mit Rotkraut, Kartoffelknödel
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Wurzelrahm Hirschbraten 21,90
Braten aus der Hirschkeule in Wurzelrahmsauce dazu herbstliches Ofengemüse,
Serviettenknödel und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Wildschwein Cordon Bleu 20,90
Wildschweinrücken gebacken und gefüllt mit Speck und Raclettekäse,
dazu Bratkartoffeln, herbstliches Ofengemüse und Preiselbeer Pfirsich

Wildschweinbraten 20,90
Braten vom Wildschwein auf kräftigem Saftl, dazu Rotkraut, Serviettenknödel
und Rotweinbirne mit Preiselbeeren

Wild Burger 15,90
Hausgemachtes Burgerbrötchen, hausgemachtes Wildfaschiertes,
Raclettekäse, Speck, Vogerlsalat, gegrillte Zwiebelringe, Kernölmayonnaise

Dreierlei Topfenknödel 8,90
Topfenknödel im Mohnmantel, Nussmantel und Zucker-Bröselmantel auf
heißem Gühwein-Zwetschkenröster