

Warum ist Wild so etwas Besonderes

Schon im Leben der Tiere zeigt sich der Unterschied :
im Wald geboren und aufgewachsen, immer viel Bewegung
und reichlich Futter zur freien Wahl !

Nur im harten Winter hilft der Förster oder Jäger durch
zufüttern etwas mit.

In ihrer natürlichen Umgebung leben die Tiere
ohne Stress durch enge Ställe,
künstlichem Licht und zu viel Artgenossen.
Beste Bedingungen ergeben ein fettarmes, nährstoffreiches Muskelfleisch bei
allen Wildarten.

Wir beziehen unser Wildbret hauptsächlich von Jägern aus unserer Region

Wildpüreesuppe € 5,20

Croûtons • Kernöl

Rehragout „Calvados“ € 20,90

Preiselbeeren

Spätzle • Blaukraut

Rehbraten € 21,70

Preiselbeeren

Kroketten • Brokkoli

in Rotwein geschmorte Rehstelze € 19,90

Petersilkartoffeln • Speckbohenbündel

Wildfleisch - Krapfen € 16,70

Faschiertes vom Wild • Zwiebel

Champignons • Kräuter • Sauerkraut

Rostbraten vom Hirsch € 27,90

Eierschwammerlsauce • Preiselbeeren
Serviettenknödel • Salat

Hirschroulade € 22,40

Champignonsauce • Preiselbeeren
Spätzle • Speckbohnen

gespickter Hirschbraten € 21,40

Preiselbeeren
Serviettenknödel • Blaukraut

Gamsragout € 21,70

Preiselbeeren
Serviettenknödel • Brokkoli

Gamsbraten € 22,90

Zirnsaftl • Preiselbeeren
Kroketten • Blaukraut

Die dazu passenden Weine finden Sie in unserer Weinkarte

Hausgemachte Schmankerl für die Süßen unter uns

süße Grießknöderl € 7,20

Brösel • Hollerröster

Schwarzbeernocken € 7,40

Joghurteis • Schlag