

# 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

Kürbis-Ingwersüppchen € 4,80

Croûtons • Kernöl

Rehragout € 19,20

Preiselbeeren  
Spätzle • Blaukraut

Rehbraten € 20,70

Preiselbeeren  
Kroketten • Brokkoli

in Rotwein geschmorte Rehstelze € 19,90

Petersilkartoffeln • Speckbohenbündel

Lasagne vom Wild € 14,70

Tomatensauce • Salat

## Rostbraten vom Hirsch € 24,90

Eierschwammerlsauce • Preiselbeeren,  
Serviettenknödel • Salat

## Hirschroulade € 19,90

Champignonsauce • Preiselbeeren  
Spätzle • Speckbohnen

## gespickter Hirschbraten € 19,60

Preiselbeeren  
Serviettenknödel • Blaukraut

## Gamsagout € 19,70

Preiselbeeren  
Serviettenknödel • Blaukraut

## Gamsbraten € 21,40

Zirnsaftl • Preiselbeeren  
Kroketten • Kohlsprossen

## Wildpfandl € 27,90

gegrillter Hirsch- und Wildschweinrücken  
gemischte Schwammerlsauce  
Preiselbeeren  
Kroketten • Speckbohnenbündel

Die dazu passenden Weine finden Sie in unserer Weinkarte

### Für die Süßen unter uns

## Süße Grießknödel € 6,90

Brösel • Hollerröster

## hausgemachte Hollerpofesen € 7,40

Vanilleeis • Schlag