

GENUSSMENÜ „Platzhirsch“

Kürbisschaumsuppe
Butterschnitzel vom Wildschwein

Involtini vom Reh *
(Schlößel kurz gebraten)
Nudeltaschen | Kürbis Kompott

Rosa Hirschrücken *
Maronitortellini | 2erlei Petersilienwurzel | Kohlsprossen

Waldspaziergang
Nougat | Brombeeren | weiße Schokolade

3-Gang Menü 51,-
VSP | HSP | D
Weinbegleitung 17,-

3-Gang Menü 44,-
S | HSP | D
Weinbegleitung 17,-

4-Gang Menü 57,-
Weinbegleitung 19,-

Gedeck 3,60



VORSPEISEN

Involtini vom Reh * (Schlängel kurz gebraten) Nudeltaschen Kürbis Kompott	13,50
Wilderersulz * Biertopfen Waldorfsalat steirisches Kernöl	11,50
Wilde Tapas * Hirschkalbstatar Waldpilzterrine Zigarre vom Wildschwein Kürbiskraut	15,90

Hirschwurst Kürbisbutter Baguette vom Rosenmayer	3,60
--	------

Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, dass bei einer Umbestellung EUR 1,50 für den zeitlichen Mehraufwand berechnet werden.

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.

SUPPEN

Suppenteller „Langwies“ *	
Rehleberknödel Grießnockerl Hirschfleischstrudel	7,50
Wildbouillon mit: *	
Rehleberknödel oder Hirschfleischstrudel	4,80
Frittaten oder Grießnockerl	4,20
Kürbisschaumsuppe	
Butterschnitzel vom Wildschwein	6,80

SALATE

Rosa Rehfilet *	
Rotkraut Chicoree Salat eingelegte Birnen Cashew Crunch	19,50
Gebratene Riesengarnelen	
Vogersalat Kürbis süß-sauer Linsensalat	17,50
Herbstsalat	
Blattsalat Vogelbeere Kürbis Walnuss	6,20
Blattsalat	4,80

Ofenwarmes Knoblauch-Kräuterbutter Baguette	3,90
---	------

VEGETARISCH

Rotkraut Roulade
Waldpilze | Nüsse 13,50

Kürbis Polenta Lasagne
Baby mangold 12,90

SPECIAL CUTS

Von der **hofeigenen Landwirtschaft** oder vom **österreichischen Premium** Jungrind
Wet Aged Steaks - 28 Tage im Ganzen gereift. Besonders zart!

Rinderfilet mit Jalapeños Feuepaste gratiniert | 220 g * 35,00

Filet - Lady cut | 180 g * 29,00

Surf and Turf *
Beiriedschnitte | 180 g | 3 Stück Riesengarnelen 33,00

Tomahawk Steak | ab 1200 g | für 2 Personen pro Person 35,00

dazu servieren wir:

Grillgemüse | Süßkartoffel Pommes | Caesar salad | Barbecue Sauce

HAUPTSPEISEN

Saiblingsfilet * schwarzer Quinoa Muskatkürbis Nussbutter	20,50
Rosa gebratene Barbarieente Sellerie Ingwer Creme Wirsing Kartoffelgratin	23,90
Rosa Hirschrücken * Maronitortellini 2erlei Petersilienwurzel Kohlsprossen	29,90
Duo vom Wildhasen (Filet & Lauf) Preiselbeer Risotto Wildbrokkoli	21,90
Sauerbraten vom Wildschwein Semmelknödel Speckbohnen	18,50
Fasan à la „Backhendl“ Kartoffel Gurkensalat Granten	18,90
Rostbraten vom Rehshlögel * Sellerie Pilze Romanesco Majoranknödel	21,50
Rahmherz vom Hirschkalb * Brezknödel	16,50
Wilderer Teller vom Grill * hausgemachte Kroketten Blaukraut	20,90
Rehragout * Butterspätzle Blaukraut geröstete Eierschwammerl	17,90
Wiener Schnitzel vom Schwein * Petersilkartoffeln Granten	13,90

DESSERTS

Waldspaziergang Nougat Brombeeren weiße Schokolade	10,90
Zwetschkenknödel Joghurtschaum Zwetschkenragout Zimtcrumble	9,50
Palatschinken Marille oder Preiselbeere	7,50
Klassische Eispalatschinke	8,50
3erlei hausgemachte Sorbets	6,50
Salzburger Nockerl (25 min. Vorfreude)	16,90

KÄSE VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER

Variation vom Tennengauer Biokäse * Bockshornkleekäse Bergkäse Heublumenkäse geschmolzene Alpenperle dazu servieren wir: Pesto Crostini Zwetschken Preiselbeer Chutney	15,50
---	-------