

## Auszug aus unserer Speisekarte:

### Suppen:

Hummersuppe mit Garnele	11,00
Wildeberknödelsuppe	7,00
Beef-tea vom Hirsch, mit Steinpilzeinlage	9,50

### Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat mit Kernöl und Kürbiskernen	7,50
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpanade, hausgemachtem Aprikosensenf und Salatbouquette	11,00
Scheiben von mariniertem Hirschfleisch in Kürbiskernöldressing, mit frischem Kren, roten Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl	11,00

### Fleischloses:

Spinatknödel mit Wildkräuter, flüssiger Butter, italienischem Hartkäse und kleinem gemischtem Salat	17,90
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	17,90

### Hauptgerichte: Hauptgerichte:

Frisch gebratener Reh-/Hirschrücken mit Blaukraut, Semmelknödel Preiselbeeren	28,00
Großmutter's Wildbraten Böfflamott-Art, Semmelknödel Blaukraut	24,50
Frisch gebratene Reh/Hirschkeule mit Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	24,50
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	22,00

### **Unsere Klassiker:**

Schweinerücken vom deutschen Landschwein, wie gewachsen – ca.220 Gramm, dazu servieren wir Ihnen Kräuterbutter, einen kleinen gemischten Salat und Pommes-frites	25,00
Wiener Backhendl- von der österreichischen Poularde, ohne Knochen, mit Kartoffel-Gurkensalat Kräuterbutter, Zitrone und Preiselbeeren	19,90
Schnitzel Wiener-Art -vom Rücken des Strohschweines dazu reichen wir Kartoffel-Gurkensalat	19,90

