

# Wild aus Jachenauer Revieren!

## Aperitif:

Portwein Taylors, Fine Tawny	5cl	5,50
Glas Sekt mit französischem Brombeerlikör	0,1l	5,50
Aperol Spritz – Aperol, Sekt, Soda		5,50
Frankenweiler Kalkgrube, Riesling Auslese	5cl	3,00

## Suppen:

Einbrennsuppe vom Jachenauer Wild mit Wild-Brätnockerl		5,50
Wildkraftbrühe mit gebackenen Wild-Leberknödeln		4,90
Beef-tea vom Hirsch, mit gebratener Scheibe von einem Steinpilz (1kg Muskelfleisch wird mit 0,8l Wasser & einer Prise Salz über mehrere Stunden zum Kochen gebracht. Das Ergebnis ist eine wunderbare Essenz)		6.50

## Vorspeisen:

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpanade, hausgemachtem Aprikosensenf und Salatbouquette		8,50
Hausgemachte Wildpastete von Reh und Hirsch, kleiner Blattsalat Sc.Cumberland		9,50
Hirsch-Carpaccio mit Champignon, italienischem Hartkäse, Zitrone und Olivenöl		9,90
Scheiben von mariniertem Hirschfleisch in Kürbiskernöldressing, mit frischem Kren, roten Zwiebeln, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl		9,50



*Guten Appetit!*

# Wild aus Jachenauer Revieren!

## Hauptgerichte:

Frisch gebratener Reh-/Hirschrücken mit Blaukraut, Semmelknödel Preiselbeeren	24,50
Hirschroulade mit Kartoffel-Selleriepüree und Blaukraut	21,00
Großmutter's Wildbraten Böfflamott-Art, Schwarzbrotknödel, Blaukraut	19,90
Frisch gebratene Reh/Hirschkeule mit Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	19,50
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	18,90
Reh/Hirschschnitzel "Steirer-Art", mit Kürbiskernpanade und Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterbutter und Zitrone	18,90
Reh/Hirschschnitzel mit frischer Schwammerlsoße, Semmelknödel und Preiselbeeren	18,90

**Unser Angebot an Wild richtet sich nach Angebot und Saison!  
Überwiegend verarbeiten wir Hirschkalb, Spießler oder Schmaltier.**



*Guten Appetit!*