

Wild aus Jachenauer Revieren!

Suppen:

Hummersamtsuppe mit Rotgarnele	8,50
Einbrennsuppe vom Jachenauer Wild mit Wild-Brättnockerl	5,50
Wildkraftbrühe mit gebackenen Wild-Leberknödeln	5,50
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)	6,90

Vorspeisen:

Kleiner gemischter Salat mit Kernöl und Kürbiskernen	6,50
6 Stück Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter überbacken	11,00
Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kürbiskernpanade, hausgemachtem Aprikosensenf und Salatbouquette	8,90
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

Fleischloses:

Großer gemischter Salat mit Kürbiskernen, Kernöl und Hartkäse	16,50
Spinatknödel mit Wildkräuter, flüssiger Butter, italienischem Hartkäse und kleinem gemischtem Salat	16,50
Rahmschwammerl mit Semmelknödel	16,50



Wild aus Jachenauer Revieren!

Hauptgerichte:

Frisch gebratener Reh-/Hirschrücken mit Blaukraut, Semmelknödel Preiselbeeren	25,90
Großmutter's Wildbraten Böfflamott-Art, Semmelknödel, Blaukraut	19,90
Frisch gebratene Reh/Hirschkeule mit Blaukraut, Preiselbeeren und Semmelknödel	20,90
Hirschgulasch, Blaukraut, Semmelknödel, Preiselbeeren	19,50
Reh/Hirschschnittel "Steirer-Art", mit Kürbiskernpanade und Kartoffel-Gurkensalat, Kräuterbutter und Zitrone	19,50
Reh/Hirschschnittel mit frischer Schwammerlsoße, Semmelknödel und Preiselbeeren	19,50
Blaukrautwickerl von Reh und Hirsch mit Blaukraut und Schupfnudeln	19,00

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

