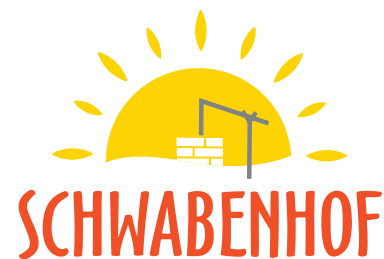


# UNSERE KÜCHE EMPFIEHLT WILDSPEZIALITÄTEN



## **Wildrolle im Strudelteig vom Grill**

auf fein mariniertem Blattsalat, süße Chilisauce (A,C,G,L,M) ..... 9,90

**Wildcremesuppe**, Fasan-Nockerl (A,C,G,L,O) ..... 4,90

\*\*\*

## **„Lafnitzaler“ Saiblingsfilet vom Grill**

Hokkaido-Kürbis-Risotto (A,D,G,L,O) ..... 23,90

## **„Hubertusteller“ – gegrilltes vom Wild** (Wildschwein, Hirsch, Reh)

Kartoffel-Hokkaido-Plätzchen, Ingwer-Rotkraut,  
Preiselbeeren-Birne (A,C,G,M,O) ..... 20,90

## **Wildschweinmedaillons rosa gebraten**

Speckkohlsprossen, Kartoffelrösti (A,C,G,L,M,O) ..... 19,50

## **Mit Speck umwickelte Fasanebrust**

Kroketten, Uhdler-Kraut, glasierte Maroni (A,C,G,H,M,O) ..... 18,90

## **Geschmorter Hirschbraten**

hausgemachter Rotkraut-Strudel, Nuss-Spätzle (A,C,G,H,L,M,O) ..... 15,90

**Gebackenes Rehschnitzel**, Maroni-Bratkartoffeln (A,C,H) ..... 14,90

## **Bandnudeln** – Wolf Nudeln Güssing

geröstete Waldpilze, Trüffelöl (A,C,G,O) ..... 12,90

**Wildragout**, Nuss-Spätzle (A,C,G,H,L,M,O) ..... 12,90

### **zu allen Wildgerichten servieren wir Kompott von wilden Preiselbeeren**

**Lauwarmer Schokoladentraum**, Vanilleeis, Schlagobers (A,C,E,G,H) ..... 6,90

**Maroni-Tiramisu im Glas**, Beerenragout (A,C,G,H) ..... 6,90

**Hausgemachter Zwetschken-Strudel**, Vanilleeis (A,G) ..... 5,90

