



## *Aperitif – a guata Einstieg ins „wüde“ Vergnügen*

<i>„Hausaperitiv“ Prosecco Heidelbeer</i>	€	6,30
<i>Glas Haus-Frizzante, Weingut Waldschütz</i>	€	4,80
<i>Glas Cremant Rosé</i>	€	5,90
<i>Campari Soda</i>	€	6,60
<i>San Bitter – die alkoholfreie Variante</i>	€	4,50
<i>Stiegl Columbus Pale Ale</i>	€	4,50

## *Unsa „wüdes“ Menü*

*Kräftige Wildconsommé*  
*gebackene Wildfleischknödel*



*Waldhaus Pasta*  
*Spaghetti | Krensauce | luftgetrocknetes Wild | Petersilie*



*geschmorter Hirschbraten*  
*Apfelrotkraut | Breznknödel | Preiselbeer-Birnenchutney*



*„Äpfestrudel“*  
*Zimt | Karamell | Crumble*

**€ 48,00**

*Gerne servieren wir Ihnen unsere Gerichte auch als kleine Portionen.*



## **Zan Ofonga**

***Carpaccio vom Hirsch*** € 14,80  
*Steinpilzmayonnaise | Schwarzbeersenf | Wachtelei | Bergkäse*

***Herbstrolle*** € 10,90  
*Frühlingsrolle | Herbstgemüse | Kürbismayo*

## **Ausn Suppntopf**

***Kräftige Wildconsommé*** € 6,80  
*gebackene Wildfleischknödel*

***Krensuppe*** € 6,80  
*Apfelschaum | Apfelchips*

***Rindsuppe vom Lungauer Rind*** € 5,20  
*Frittaten*

## **Wiid Vegetarisch**

***Beilagensalat von unserem reichhaltigen Salatbuffet*** € 4,90

***hausgemachte Erdäpfelgnocchi*** € 17,80  
*gebratener Hokkaidokürbis | Kürbisschaum | Bergkäse | Sauerrahm*

***Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse*** € 16,80  
*Rote Rüben Dressing | geröstete Walnüsse | kandierte Äpfel*



## ***Unsa Wüd***

<b><i>Rehrücken   rosa gebraten</i></b>	<b>€ 34,60</b>
<i>geröstete Topinamburcreme   Steinpilzkroketten   Powidl   Jus</i>	
<b><i>geschmorter Hirschbrat´n</i></b>	<b>€ 23,90</b>
<i>Apfelrotkraut   Breznknödel   Preiselbeer-Birnenchutney</i>	
<b><i>Medaillons vom Wildschweintrücken</i></b>	<b>€ 26,90</b>
<i>Buchteln   Saubohnen   Preiselbeeren   Jus</i>	
<b><i>„Lungauer Jägerpfandl“</i></b>	<b>€ 23,90</b>
<i>Wüdragout   Speck   Pilze   Kräuterspätzle   Brokkoli   Preiselbeeren</i>	

## ***Koa Wüd***

<b><i>Wiener Schnitzel (bei uns in der Pfanne zubereitet)</i></b>	
<b><i>vom Schweins-Kaiserteil</i></b>	<b>€ 16,40</b>
<b><i>vom heimischen Kalb</i></b>	<b>€ 24,80</b>
<i>Petersilien-Erdäpfel   Preiselbeeren</i>	
<b><i>Rumpsteak vom Lungauer Rind</i></b>	<b>€ 31,80</b>
<i>Steakfries   gegrilltes Herbstgemüse   weiße BBQ-Sauce</i>	
<b><i>gebratenes Saiblingsfilet   Fischzucht Jobst am Weissensee</i></b>	<b>€ 25,60</b>
<i>Erbsencreme   Kräuterrisotto   Curry Schaum</i>	



## *Wos Siaßes zan Abschluss*

<b>Waldbeeren</b> <i>Mousse   Schokokaramell   Haselnusscrumble</i>	€	8,90
<b>Grießflammerie</b> <i>Zwetschkenröster   Mohneis</i>	€	7,60
<b>„Äpfestrudel“</b> <i>Vanillesauce   Zimtkaramell   Crumble</i>	€	7,90
<b>Affogato</b> <i>1 Kugel Vanilleeis   Espresso</i>	€	5,60
<b>1 Kugel Zitronensorbet</b> <i>Weichsellikör</i>	€	5,60

## *Fia unsre kloan Gäst*

<b>Wiener Schnitzel</b> <i>Pommes Frites   Ketchup</i>	€	9,80
<b>gegrilltes Fischfilet</b> <i>Erdäpfel</i>	€	9,80
<b>Eisclown</b> <i>Vanilleeis   Himbeereis   Schlagobers   Eistüte</i>	€	4,20