

„Die wilden Tage“

Freitag 6. Oktober bis Montag 16. Oktober 2017

Kalte Wildgerichte

Herbstliche Blattsalate „Wilderer Art“ mit Pilzen, Brotcroûtons, Nüssen, Weintrauben und gebratenem **Perlhuhnbrüstchen im Speckmantel** € 13,10

Variation von Rotwildterrine, geräucherter Entenbrust, Kürbispuffer und **Hirschkalbsroastbeef** an Blattsalaten mit Walnuss-Vinaigrette und Sauce Cumberland € 13,80

Suppen

Cremesuppe vom **steirischen Kürbis** mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 4,00

Klare **Wildkrautbouillon** mit **Rehpfesen** und Wurzelgemüwestreifen € 4,10



Hauptgerichte

Zarter **Hirschbraten** mit Serviettenknödel, Apfel-Rotkraut und gefüllter Preiselbeerbirne € 16,90

Gebratenes **Rehschnitzel** an Waldpilzsauce, dazu knusprige Zapfenkroketten, herbstliches Buttergemüse und Blaukraut € 16,90

Pikantes **Ragout** vom Wildschwein nach „**Jäger Art**“ mit Speck und Schwammerln, dazu Serviettenknödel und Rotkraut € 15,90

Rosa gebratenes **Hirschrückenfilet** an Cranberry-Zweigelt-Glace mit Gemüse der Saison und Apfelrotkraut, dazu Kartoffelroulade gefüllt mit Steinpilzen € 22,40

Gebratener **Wildschweinerücken** mit Zwiebel-Specksauce, dazu Schupfnudeln, Rahmkohl und Rotkraut € 17,90

Saftiges **Perlhuhnbrüstchen** auf Kürbisrahmtagliatelle, dazu Brokkoliröschen und Apfel-Rotkraut € 17,10

„**Gassner's Wildburger**“, Wildfaschiertes mit gebratenen Pilzen, Speck, Rotkraut-Cole-Slow und Preiselbeersauce im knusprigen Sesambrötchen, dazu Curly-fries € 13,10

Desserts

Weißes Schokoladen-Kürbiskernparfait im Biskuitmantel mit Schlagobers und frischen Früchten € 5,90

Flaumiges Haselnuss-Soufflé dazu lauwarmes Weichselragout und Zimteis € 6,90

Zum Abschluss a guat's **Bauernschnapserl**

Zwetschke € 2,60

Obstler € 2,30

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!