

„Die wilden Tage“

Samstag 6. Oktober bis Montag 15. Oktober 2018

Kalte Wildgerichte

Herbstliche Blattsalate „Wilderer Art“ mit Pilzen, Speckkrusteln, Weintrauben und gebratenen **Wildmedaillons** € 13,10

Carpaccio vom Hirschkalbsrücken mit Rucola, Nuss-Trauben-Vinaigrette, dazu knuspriges Baguette € 11,90

Suppen

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

Apfel-Maroni-Schaumsuppe mit Blätterteig-Zimtstangerl € 4,50



Hauptgerichte

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

Gebratenes **Perlhuhnbrüstchen** an cremigen Muskat-Kürbis-Risotto, Mandel-Brokkoli und Blaukraut € 17,20

Pikantes **Ragout** vom **Wildschwein** nach „**Jäger Art**“ mit Speck und Schwammerln, dazu Serviettenknödel und Blaukraut € 15,80

Rosa gebratenes **Rehrückenfilet** an Cranberry-Glace, dazu knusprige Zapfenkroketten, Kürbisstrudel und Rotkraut € 26,50

Feines **Geschnetzeltes** vom **Reh** in Waldpilzrahmsauce, dazu Walnuss-Nockerl und Rotkraut € 16,80

Geschmorter **Wildschweinbraten** in Rosmarinsaft'l mit Schupfnudeln und Blaukraut € 16,90

Rosa gebratenes **Hirschrückenfilet** auf Dörppflaumen-Burgunder-Glace mit Süßkartoffel-Gratin, Marktgemüse und Apfel-Rotkraut € 22,50

Desserts

Hausgemachte Maronischneite € 2,60

Flaumiges Kürbiskern-Soufflé dazu lauwarmes Weichselragout und Walnuss-Eis € 6,90

Zum Abschluss a guaf's **Bauernschnapserl**

Zwetschke € 2,70

Obstler € 2,40

Nusserl € 2,40

Winklbauer's Kürbiskernlikör € 2,40

Wir wünschen Ihnen „Guten Appetit“!