

# Spezialitätenkarte

<b>Kürbiscrèmesuppe</b> <sup>1</sup> mit Kürbiskernöl	4,90
<b>Wildeinmachsuppe</b> <sup>7,9</sup> mit Bröselknödel <sup>1,3,7</sup>	4,90
<b>Hirschcarpaccio</b> auf Dijon Senf <sup>10</sup> mit Vogerlsalat mit Preiselbeerdressing und Grana <sup>7</sup>	14,90
<b>Geschmorte Hasenkeule</b> <sup>1,10</sup> mit Gemüse und Serviettenknödel <sup>1,3,7</sup>	15,80
<b>Hirschbraten</b> <sup>9,10</sup> mit Rotkraut <sup>1</sup> und Brezenknödel <sup>1,3,7</sup>	16,80
<b>Wildschweingulasch</b> <sup>1</sup> mit Nockerln <sup>1,3,7</sup>	13,80
<b>Wildschweinmedaillons</b> rosa gebraten in Traubenmostsauce <sup>1</sup> mit Speckfisolen und Braterdäpfeln	17,90
<b>Hirschpfeffer</b> <sup>1,9,10</sup> mit knusprigen Schupfnudeln <sup>1,3,7</sup>	15,20
<b>Gebackenes Rehschnitzel</b> <sup>1,3,7</sup> mit Mandelreis <sup>8</sup>	18,20
<b>Hirschkalbsrücken im Tramezzinimantel</b> <sup>1,3,7</sup> auf Kürbisgemüse <sup>1</sup>	28,20
<b>Damwildrostbraten</b> in Orangen-Schwammerlsauce <sup>1</sup> mit Kroketten <sup>1,3,7</sup>	18,60
<b>Lebkuchen Tiramisu</b> <sup>1,3,7,8</sup>	5,60
<b>Kastanienreis</b> <sup>7,8</sup> mit Amarena	5,60
<b>Original Paulaner Oktoberfest Bier</b>	
Paulaner Brauerei München	0,3 l   3,40
festlich, vollmundig, süffig	0,5 l   4,60
<b>Cuvée „Krispelino“</b>	
Sauvignon Blanc, Welschriesling und Sämling 88 Weingut Krispel Vulkanland Stmk	
fruchtig, saftig, leicht	1/8 l   3,80
<b>Mirtillo Spritz</b>	
Freihof Mirtillo Heidelbeerlikör mit erfrischendem Bitter Lemon on Ice	0,25 l   4,20