

KRENSCHAUMSUPPE

mit Croutons 5,70

WILDCREMESUPPE

mit Bröselknödel 6,20

ZARTER REHBRATEN

mit hausgemachtem Semmelknödel, Kroketten und Blaukraut 23,90

GEGRILLTE REHMEDAILLONS

auf Eierschwammerl à la crème, dazu Butternockerl 26,70

HIRSCHRÜCKENFILET

auf Pfefferrahmsauce, dazu Kroketten und Speckfisolen 26,70

HIRSCH CORDON „WINZER ART“

in der Körndlpanier, gefüllt mit Prosciutto
und Weinkäse, dazu Reis und gemischten Salat 23,90

SAFTIGER WILDSCHWEINBRATEN

mit Erdäpfelknödel, Kroketten, und hausgemachtes Blaukraut 23,90

WILDERER PFANDL

feines Ragout vom Hirsch, mit Butternockerl und Blaukraut 20,90

HERBSTLICHER BLATTSALAT

gegrillte Rehmedaillons dazu Erdäpfelscheiben, Speck und Spiegelei 19,50

FÖRSTER CORDON

gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit Prosciutto, frischen Eierschwammerl
und Frischkäse, dazu Röstinchen und gemischten Salat 21,90

POLDI PALA

Palatschinke mit Vanilleeis
lauwarmem Holler-Röster und Schlagobers 8,50

BESOFFENER KAPUZINER

Nusskuchen mit Überguss und Schlagobers 5,90

Alle Wildgerichte nur solange der Vorrat reicht!