

# WILD-SPEISEKARTE

## MENU

### VORSPEISE/STARTER



#### WILDERERSALAT / SALAD WITH DEER

Hirschfiletspitzen / *deer stripes*  
glacierte Trauben / *mixed sweet gaves*  
Nüsse / *nuts*

€ 7,20

#### KARREESPECK / BACON FROM THE PORK

Birnen-Lauch-Gemüse / *with pear-leek-vegetables*  
Salatbouquet / *salads*

€ 5,20

### SUPPEN/SOUP



#### WILDCREMESUPPE / GAME SOUP

Schwarzbrotkrusteln / *with bread crumbs*

€ 3,80

#### KRÄFTIGE RINDSUPPE / BEEF BROTH

Frittaten / *sliced pancakes*

€ 3,20

oder / *or*

Leberknödel / *liver dumpling*

€ 3,20

oder / *or*

Kaspressknödel / *local cheese dumpling*

### HAUPTSPEISEN/MAIN COURSE



#### HIRSCHKALBSBRATEN / ROAST VENISON

Rosmarinjus / *rosemary sauce*  
Serviettenknödel / *sliced bread dumplings*  
Kroketten / *croquettes*  
Preiselbeerbirne / *pear with cranberries*  
Rotkraut / *red cabbage*

€ 14,80

#### GESCHMORRTE WILDSCHWEINKEULE / BRAISED LEG OF WILD BOAR € 15,20

Pfeffersauce / *pepper sauce*  
zweierlei Knödel / *bread and potatoe dumplings*  
Rotkraut / *red cabbage*

**REHESCHLÖGEL / HAUNCH OF ROE DEER** € 16,80  
Preiselbeerrahmsauce / cranberry-cream-sauce  
Kroketten / croquettes  
Serviettenknödel / sliced bread dumplings  
Rotkraut / red cabbage

**REHEDELGULASCH / GOULASH FROM THE DEER** € 16,80  
frische Pilze / fresh mushrooms  
Semmelknödel / bread dumplings  
Rotkraut / red cabbage

**HIRSCHRÜCKENSTEAK / SIRLOIN STEAK FROM THE FAWN** € 19,80  
Burgunderrahmsauce / red wine sauce  
Kohlsprossen / brussel sprouts  
Pommes Williams / deep fried mashed potatoes

**WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN / ESCALOPE FROM THE PORK** € 9,80  
Petersilienkartoffeln / parsley potatoes  
Butterreis / rice  
gemischter Salat / mixed salad

**CORDON BLEU / ESCALOPE FILLED WITH CHEESE AND HAM**  
Pommes frites / french fries Schwein / pork € 11,80  
Preiselbeeren / cranberries Pute / turkey € 12,80  
gemischter Salat / mixed salad

**ALT WIENER ZWIEBELROSTBRATEN / SLICE OF BEEF WITH ONIONS** € 14,80  
hausgemachter Röstzwiebel / selfmade deep fried onion  
Bratkartoffeln / deep fried potatoes  
gemischter Salat / mixed salad

**SCHWEINEMEDAILLONS „DIAVOLO“ / PORK MEDAILLONS „SPICY“** € 14,80  
Zwiebel-, Champignon-, Paprikastreifen  
/ onion-, mushroom-, peperstripes  
Spiegelei / fried egg  
Butterreis / rice

**STEAK/STEAK**



**PFEFFERSTEAK „MADAGASKAR“ (CA. 200 G) / BEEF FILET STEAK** € 24,80  
Speckbohnen / bacon beans  
Kroketten / croquets (potatoes)  
Pfefferrahmsauce / pepper sauce

**RINDERFILET „LYON“ (CA. 200 G) / BEEF FILET STEAK** € 25,80  
mit Camembert gefüllt / filled with camembert cheese  
Speck-Kohlsprossen / bacon-cabbage sprouts  
Kartoffelrösti / mashed potatoes  
Rotweinjus / red wine sauce

## FISCH/FISH



### ZANDERFILET GEBRATEN / PIKE PERCH FILET

€ 15,20

Kräuterbutter / *herb butter*  
Sauce Tartare / *sauce tartare*  
Petersilienkartoffeln / *parsley potatoes*  
gemischter Salat / *mixed salad*

## LEICHTE GERICHTE/LIGHT DISHES



### GEBRATENE PUTENSTREIFEN / FRIED TURKEY STRIPES

€ 8,80

Blattsalate / *lettuces*  
Gurken-, Tomaten-, Gemüsescheiben / *cucumbers, tomatoes, vegetables slices*  
Paprika-, Champignon-, und Zwiebelstreifen / *pepper, mushroom, onion*  
italienische Marinade / *marinated italian style*

### THUNFISCHSALAT / TUNA SALAD

€ 8,80

Thunfisch in Olivenöl und Balsamico mariniert / *tuna in olive-oil and balsamico*  
Blattsalate / *lettuces*  
Kartoffel- und Tomatenscheiben / *slices of potatoes and tomatoes*  
frische Kräuter / *fresh herbs*

### BAUERNSALAT / SALAD FARMER STYLE

€ 7,40

gemischte Salate der Saison / *mixed marinated salads from the sesion*  
Speck-Kartoffelkrusteln / *bacon-potatoes crumbs*  
Knoblauchdressing / *garlic dressing*

### SPINATRAHMNOCKERL / SPINACH NOODLES

€ 8,80

in leichter Joghurt-Sahne-Sauce / *cooked in light yogurt-cream-sauce*  
gebratenes Gemüse / *mixed fried vegetables*  
gratiniert mit Mozzarella / *gratinated with mozzarella cheese*  
gemischter Salat / *mixed salad*

### GEBÄCK

€ 1,20

### BIERBREZE/BIERSTANGERL

€ 0,90

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER/FOR A SNACK



### KALBSRAHMBEUSCHEL / VEAL LIGHTS

€ 7,80

hausgemachter Semmelknödel / *selfmade bread dumplings*

**FIAKER GULASCH VOM RIND / FIAKER GOULASH FROM THE BEEF** € 9,80

Petersilienkartoffeln / *parsley potatoes*  
Frankfurterwürstel / *sausage "frankfurter" (Austrian speciality)*  
Essiggurkerl / *pickled cucumber*  
Spiegelei / *fried egg sunny side up*

**„TINSCHERT'S HEISSES BROT“ / „TINSCHERT'S HOT BREAD“** € 7,20

getoastetes Schwarzbrot / *toasted bread*  
Schinken, Speck / *ham, bacon*  
Paprika, Zwiebel / *pepper, onion*  
Spiegelei / *fried egg*  
Käse überbacken / *gratinated with cheese*  
marinierte Salate der Saison / *marinated salads from the sesion*

**BERNER WÜRSTEL / SAUSAGES WITH CHEESE AND BACON** € 8,80

Pommes frites / *french fries*  
gemischter Salat / *mixed salad*

**SCHINKEN-KÄSETOAST / HAM AND CHEESE TOAST** € 3,30

Ketchup / *ketchup*

**NACHSPEISE/DESSERT**



**RAHMGUGLHUPF / GUGLHUPF (AUSTRIAN DESSERT)** € 5,20

Cassissorbet / *cassis ice-cream*  
Schokoladesauce / *chocolate sauce*  
Schlagobers / *whipped cream*

**EISPALATSCHINKE / PANCAKE FILLED WITH**

Vanilleeis / <i>vanilla ice-cream</i>	1 Stück	€ 4,40
Schokoladesauce / <i>chocolate sauce</i>	2 Stück	€ 6,40

**ORIGINAL WIENER APFELSTRUDEL / APPLE STRUDEL** € 4,20

Vanilleeis / *vanilla ice-cream*  
Schlagobers / *whipped cream*

Unsere MitarbeiterInnen informieren Sie über Allergene Zutaten in unseren Gerichten  
*Our advisors inform on allergenic ingredients in our courts*

**Wir wünschen Guten Appetit**