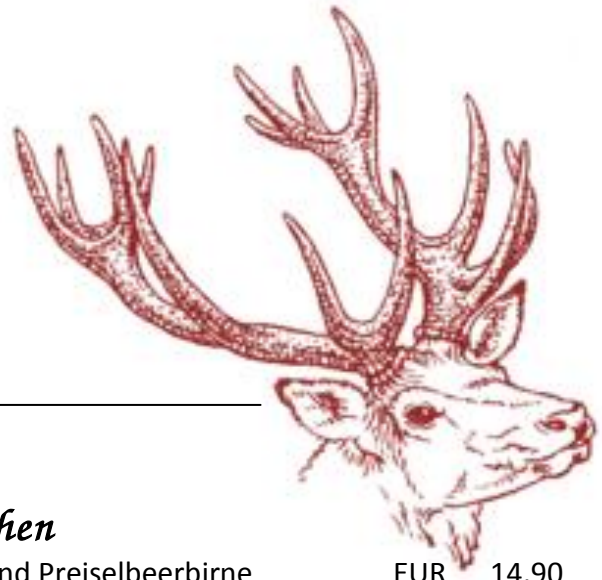


# Wildgerichte

---



## *Feines Ragout vom heimischen Hirschen*

dazu gedünstetes Apfelrotkraut, Semmelknödel und Preiselbeerbirne

EUR 14,90

## *„Jagapfandl“*

Geschnetzeltes vom Hirschen im Pilzlingragout,  
dazu Brokkoli und Spätzle

EUR 15,40

## *Hirschrückensteak in der Gewürzbutter gebraten*

in Rotweinsauce, dazu Brokkoliröschen, Tagliatelle und Preiselbeerbirne

EUR 24,90

## *Zarte Rehmedaillons auf Pilzrahm*

serviert mit Preiselbeerbirne und Kartoffelkroketten

EUR 28,90

## *Wilderer Platte*

Rehmedaillons und Hirschrücken vom Rost  
dazu Spätzle, Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten,  
Preiselbeerbirne und feine Waldpilzsauce

EUR 49,00

## *Unsere Empfehlung dazu:*

### *1/8 Pino Rot „Die Wildsau“*

Weingut „Sieghardt“, Donabaum, Spitz, Wachau  
*Reinsortiger Blauburgunder*

Anklänge von verschiedenen Waldbeeren, eleganter Aromabogen,  
mit nussigen Röstaromen mit gut stützender Säure

1/8 lt. € 4,20

