

Bayrische „Wild-Kulinarik“ zur herbstlichen Jahreszeit

Magendrazerl zur wilden Jahreszeit

Feldsalat mit herbstlicher Marinade, geräucherter Entenbrust
Hirschschinken, marinierte Schwammerl und Brotrouton 8,90 €

Spezialität des Hauses: „Das Kleine Wildgericht“

Würzige „Gamsbolognese“ und Gemüse
auf breiten Bandnudeln als Vorspeise 8,90 € 11,50 €

Heimische Magenwärmer

Herbstliche Kürbisrahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen
und geräucherten Entenbruststreifen 4,90 €

Feine Waldschwammerlsuppe mit Brotrouton 4,50 €

Kräftige Wildkraftbrühe mit Portwein und
kleinen Steinpilzmaultaschen 5,50 €

Delikate Wild-Schmankerl (Unser Rehfleisch ist vom Chef fast alles selbst erlegt!)

Jagdfrisches Rehedelragout mit Wurzelgemüse
hausgemachte Semmelknödel und Feldsalat mit Kernöl 14,90 €

Zweierlei vom Reh, Schlegel geschmort und Kitzsteak gebraten
köstlicher Preiselbeerrahmsouße, Schwammerl, Speckrosenkohl
und Butterspätzle 17,90 €

Delikate Hasenkeule geschmort (fast ohne Knochen)
von der heimischen Treibjagd in der eigenen Soße geschmort,
frischer Broccoli und Weißbrotnödel 15,50 €

Wildschweinschlegelbraten von der Überläuferbache (PFOA frei)
auf Niederbayern, in der Hagebuttensoße geschmort,
hausgemachtes Blaukraut und Brezenknödel 15,50 €

Jagdfrische Wildspezialitäten

(Gams und Hirschkalb beziehen wir aus dem Nationalpark Berchtesgarden-Königssee)

Jagdfrisches Hirschkalbsgulasch mit Wurzelgemüse Preiselbeeren,
hausgemachten Brezenknödel und Feldsalat mit Kürbiskernöl 14,90 €

Zarte Hirschkalbsbraten in Wacholderrahmsoße, geschmort, Preiselbeeren
Waldschwammerl, hausgemachtes Blaukraut und Butterspätzle 15,90 €

Hirschroulade, die „Spezialität des Hauses“, gefüllt mit
Buchenholzschenken und Waldpilzen, Wildpfeffersoße
Rosenkohl und Kartoffel- Apfelpüree 17,80 €

Duett vom Hochwild: Hirschrückenfilet vom Grill und
geschmorte Gamskeule, Waldpilzen in Rahm,
Speckrosenkohl und Weißbrotnödel 19,90 €

Hasenrückenfilet (rosa gebraten) unter der Walnußkräuterkruste
für Wildbretgenießer ein Höhepunkt, kräftige Wildhasensoße,
Broccoli und Kartoffelgratin 20,90 €

Fasanenbruststreifen in Gewürztraminersoße
mit Edelpilzen, herbstliches Wurzelgemüse und Kartoffelgratin 16,80 €

Jagdplatte: Triolog aus geschmortem Wildschwein- und
Rehbraten, gebratenen Hirschrückenfilet, Waldpilze in Rahm,
Rosenkohl, Blaukraut, Kartoffelgratin und Butterspätzle 21,90 €

Eine süße Versuchung zum Abschluß

„Crêpes Suzette“ in Orangen- Grand- Marniersoße
und zart schmelzendes Apfelstrudelparfait 6,50 €

Apfelkücherl im Zimtzuckermantel
und Bauernhof- Haselnusseis 5,90 €

Weinempfehlung ideal zum Wild:

2016er Zweigelt Classic, trocken, Weingut Ipsmiller 0,75 l 19,50 €
1/8 l 3,30 €

2016er Assperimento Feudo Banneria ,Apulien Italien
Vollmundig, warm mit würzigen mediterranen Kräuternoten 0,75 l 22,00 €
und einem Korb reifer Früchte 1/8 l 3,90 €