

WILD AUF WILD

Wildbret - gemeint ist damit
das Fleisch frei lebender Wildtiere -
gilt als äußerst hochwertig und gesund.
Es ist leicht verdaulich,
hat einen sehr niedrigen Fettgehalt,
ist cholesterinarm, reich an Eiweiß und Eisen
und enthält wertvolle Nährstoffe und Mineralstoffe.
Ohne Hormone oder Medikamente
gilt das Wildbret als weitgehend unbelastet.

VORSPEISEN

STARTERS

Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan - Rucola - Trüffelcreme

Carpaccio from styrian beef - parmesan - rucola - truffle cream

12,00

Gratinierter Ziegenfrischkäse - Zupfsalat - Kräuterpesto - Oliven

Marinated goat cheese – herbs pesto - salad - olives

10,50

Herzhaftes Beef Tatar – Butter-Toast – Wasabi - Rührei 130g

Beef tatar - buttered toast - wasabi - scrambled eggs

14,00

Kurz gebratenes Rehcarpaccio - Steinpilzravioli - Bergkäse - Preiselbeersauce

Fried venison carpaccio – cepravioli – mountain cheese - cranberries

15,00

Rotgarnelen - Hummerkruste - Avocado - Gurkentatar - Sweetchilisauce

Red prawns - avocado - cucumbertatar – sweet chili sauce

16,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (GLAS 0,1)

Muskateller Kranachberg - Pongratz 2014	3,50
Zweigelt - Keringer 2017	4,50
Rioja Reserva - Marquis de Risqual 2014	5,50
Chardonnay - Markowitsch - Carnuntum 2017	4,50

SUPPEN

S O U P S

Tafelspitzsuppe – Fritatten oder Nudeln

Clear soup with sliced pancakes or noodles

5,50

Klare Hühnersuppe – Grießnockerl

Clear chicken soup with semolina dumplings

6,00

Kohlrabischaumsüppchen – Trüffelöl

Kohlrabi foam soup – truffle oil

7,50

Knoblauch- Mandelschaumsüppchen

Garlic- almond foam soup

7,50

Zwiebelsuppe – Kaspressknödel

Onion soup – cheese dumplings

6,00

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

Teller mit Pommes frites

Platter of fries

3,60

Kleines Wiener vom Schwein – Kartoffel od. Pommes frites

Wiener Schnitzel from pork with french potatoes or fries

8,50

Sacherwürstel – Senf – Kren – Gebäck

Sausages – mustard – horseradish - roll

7,50

Chicken nuggets – Pommes frites

Chicken nuggets with fries

6,80

Spaghetti „Bolognese“ oder Tomatensauce

Spaghetti Bolognese or tomatoe sauce

Klein/small 7,50

groß /large 12,50

Flammkuchen „Klassik“ – Sauerrahm – Speck – Zwiebel

Tarte flambé – sour cream – bacon - onions

9,50

Schinken Käse Toast

Ham and cheese toast

7,50

Salatteller – Toast

salad - toast

5,50

HAUPTGERICHTE

MAIN COURSES

Gewürzbackhenderl – Kartoffel- Ruccolasalat – Kernöl

spiced fried chicken – potatoe- rucola salad – pumpkin seed oil

16,50

Rinderfiletsteak 200g – Pfeffersauce od. Kräuterbutter

Röstgemüse – Landhauspommes

Filet from beef – pepper sauce or herbal butter

roast vegetables – fries

34,00

Hirschmedallions vom Schattberg – Pilzkruste – Rahmwirsing – Rote Rübe

Venison medallions – mushroom crust – savoy – beet root
32,00

**Heimisches Wildragout – gebratene Brezknödel
Preiselbeerrotkraut – Speck**

Venison ragout – fried pretzel dumplings – red cabbage - bacon
18,50

**Fuscher Hirschkalb – Kürbiskernpanade – Kürbisgemüse
junger Spinat – Kernöl**

Venison battered in pumpkin seeds – pumpkin – spinach – pumpkin seed oil
23,00

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus der Pfanne
Petersilienerdäpfel – Preiselbeeren**

Wiener Schnitzel from veal – parsley potatoes – cranberries
22,00

**Vom Schwein / from pork
16,50**

**Grillspieß mit Filet – Schwein – Rind – Geflügel
Pommes frites – Kräuterbutter – Dipsauce**

Mixed grill – pork tenderloin – beef – chicken – fries – herbal butter - dipsauce
20,00

**Rib eye Steak vom Grill – Pimentos de Padron
Rosamrienkartoffel – Würzbutter**

Rib eye steak – pimentos de Padron – rosemary potatoes – spiced butter
29,00

**Steaktoast – Rinderfilet 100g - Coleslaw – Garnele
Pommes Frites - Dipsauce**

Steaktoast – filet from beef – coleslaw – king prawn - fries – dipsauce
17,50

Zanderfilet – Knoblauchschaum – Erdäpfelstampf – Karotten – Pilze

Filet of pikeperch – garlic foam – mashed potatoes – carrots – mushrooms
19,00

Seesaibling – Kohlrabigemüse Trüffelpürree – Forellencaviar

Char – kohlrabi – truffle puree – troutcaviar
19,50

Beilagensalat

salad
4,50

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (GLAS 0,1)

Blauburgunder Reserve – Aumann 2016
5,00
Schattbergcuvée – Hans Schwarz 2013
5,50
Kreuzweingarten ZF/RG – Krug 2017
5,20
Appassimento – Veneti Veneto 2017
4,50

BURGER

Wildwechselburger "Classic" Biorind – Zwiebel – Tomaten Cheddar Käse – Speck – Dipsauce – Pommes frites

Beefburger – onions – tomatoes – cheddar cheese – bacon – fries - dipsauce
14,50

Wildwechselburger "Spezial" Pulled Pork – Coleslaw – Käse Dipsauce – Pommes frites

Pulled pork burger – coleslaw – cheese – fries
14,00

Wildwechselburger "Chicken" Pulled Chicken – Tomaten – Rucola Cheddar Käse – Avocado – Dipsauce – Pommes frites

Pulled chicken burger – tomatoes – rucola – cheddar cheese – avocado – fries
15,50

DESSERTS – BIOEIS - EISWERK

Vanilleeiscreme – Kürbiskernöl oder Eierlikör

Vanilla ice cream – pumpkin seed oil or eggnog
5,00

Dreierlei Sorbet – Erdbeer – Marille – Joghurt-Sauerrahm

Assorted sorbet – strawberry – apricot – yoghurt sourcream
7,50

Hausbecher – Vanilleeis – Nüsse – Kürbiskernöl

Vanilla ice cream – nuts – pumpkin seed oil
6,50

Palatschinken (2Stk) – Nutellaeis – Schokosauce – Schlag

Pancake – Nutella ice cream – chocolate sauce - cream
7,50

Schokosouffle mit flüssigem Kern – Zwetschgeneis

chocolate soufflé – plum ice cream

9,00

Kaiserschmarrn – Apfelmus

shredded pancake – apple sauce

10,50

Käseteller – Kuh – Schaf – Ziege - Chutney – Brot

Platter of cheese (cow, sheep, goat) – chutney – bread

10,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (GLAS 0,1)

Muskat Ottonel Auslese 2015

5,50

AUF VORBESTELLUNG

Suppenfondue ab 2 Personen
Hühnerfilet, Roastbeef, Garnelen,
verschiedene Beilagen und Saucen

29,00

ON PRE-ORDER

Soup Fondue from 2 persons
Chicken breast, roast beef, king prawns,
different side dishes and sauces

29,00

Lieber Gast,
Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.
Ihr Restaurant Wildwechsel Team