

## VORSPEISEN

### STARTERS

#### **Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan - Rucola - Trüffelmayo**

Carpaccio from styrian beef - parmesan - rucola - trufflemayo

14,00

#### **Gratinierter Ziegencamembert - Leafsalat – Pesto – Radischen - Oliven**

Gratinated goat cheese – leaf salad – pesto – radish - olives

13,00

#### **Herzhaftes Beef Tatar 130g –Wasabimayo – Rührei – Baguette getoastet**

Beef tatar 130g - wasabimayo - scrambled eggs – toasted bread

15,00

#### **Kurz gebratenes Rehcarpaccio - Steinpilzravioli - Bergkäse - Cranberries**

Fried venison carpaccio – cep ravioli – mountain cheese - cranberries

15,00

#### **Rotgarnelen - Hummerkruste - Avocado - Gurkentatar - Sweetchilisauce**

Red prawns - lobster crust - avocado – cucumber tatar – sweet chili sauce

16,00

#### **Tatiki vom Hirschkalbsrücken – Ingwer- Sesam Marinade**

##### **Mizuna Salat – Pilze**

Tatiki of venison – ginger- sesame marinade – mizuna salad - mushrooms

17,00

## **UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (GLAS 0,1)**

Grüner Veltliner Steinfeder – Domäne Wachau 2019

4,00

Kreuzweingarten ZF/RG – G. Krug 2018

5,50

Sauvignon Blanc Classic DAC – Pongratz 2018

4,60

Gelber Muskateller DAC – Pongratz 2018

4,20

Hillside weiß GB/CH/MU **BIO** – Leo Hillinger 2018

4,30

## SUPPEN

### SOUPS

#### **Tafelspitzsuppe – Fritatten oder Nudeln**

Clear soup with sliced pancakes or noodles

5,50

#### **Klare Hühnersuppe – Grießnockerl**

Clear chicken soup with semolina dumplings

6,00

#### **Kürbis- Ingwer - Kernöl**

Creamsoup of pumpkin and ginger – pumpkin seed oil

8,50

#### **Kohlrabischaumsüppchen - Trüffelöl**

Cream soup of kohlrabi – truffle oil

9,50

#### **Zwiebelsuppe – Kaspressknödel**

Onion soup – cheese dumplings

6,00

#### **Wildconsommé – Steinpilzravioli**

clear soup of venison – cep ravioli

9,00

## 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 potatoes or fries

8,50

#### **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

10,50

**Jäger Flammkuchen – Sauerrahm – Zwiebel – Gamssalami – Pilze**

Tarte flambé – sour cream – onions – chamois salami - mushrooms

12,50

**Veggie Flammkuchen – Sauerrahm – Zwiebel – Gemüse - Spinat**

Tarte flambé – sour cream – onions – vegetables - spinach

10,50

**Schinken Käse Toast**

Ham and cheese toast

8,50

**Salatteller – Toast**

salad - toast

5,50

**HAUPTGERICHTE**

MAINCOURSES

**Rinderfiletsteak 200g – Pfeffersauce od. Kräuterbutter**

**Röstgemüse – Pommes frites**

Filet from beef – pepper sauce or herbal butter

roast vegetables – fries

35,00

**Hirschmedallions vom Schattberg – Pilzkruste – Rahmwirsing – Rote Rübe**

Venison medallions – mushroom crust – savoy – beet root

36,00

**Heimisches Wildragout – gebratene Breznknödel**

**Preiselbeerrotkraut – Speck**

Venison ragout – fried pretzel dumplings – red cabbage - bacon

19,00

**Fuscher Hirschkalb – Kürbiskernpanade – Kürbisgemüse**

**junger Spinat – Kernöl**

Venison battered in pumpkin seeds – pumpkin – spinach – pumpkin seed oil

24,00

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

Wiener Schnitzel from veal – parsley potatoes – cranberries  
23,00

**Vom Schwein / from pork**  
17,00

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

Mixed grill – pork tenderloin – beef – chicken – fries – herbal butter - dipsauce  
21,00

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

Rib eye steak – pimentos de padron – rosemary potatoes – spiced butter  
30,00

**Steaktoast – Rinderfilet 150g - Coleslaw – Garnele  
Pommes Frites - Dipsauce**

Steaktoast – filet from beef – coleslaw – king prawn - fries – dipsauce  
23,00

**Tomahawk vom Jungschwein – warmer Speckkrautsalat - Kartoffel**

Tomahawksteak from pork – warm cabbage salad with bacon - potatoes  
19,00

**Geschmorte Hirschkalbsvögerl – Rahmpolenta – grüne Bohnen  
Kurkuma – Kürbis**

Braised venison – cream polenta – green beans – curcuma pumpkin  
23,00

**Seesaiblingsfilet – Steinpilztascherl – Babyspinat – Trüffelschaum - Pilze**

Char filet – cep ravioli – spinach – truffle cream - mushrooms  
19,00

**Beilagensalat**

salad  
5,50

**UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (GLAS 0,1)**

Die Versuchung CS/ZW/BB – G. Krug 2015  
6,00

Zweigelt DAC – Keringer 2018  
4,10

Rioja Reserva DOCa – Marques de Riscal 2015  
5,50

Pinot Noir The Butcher – Hans Schwarz 2016  
5,00

Appassimento – Veneto-Veneti 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 "Wild" Wildburger – Coleslaw  
Cheddar Käse – Trüffelmayo – Dipsauce – Pommes frites**

Venison burger – coleslaw – cheddar cheese – fries – trufflemayo - dipsauce  
15,50

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

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

## DESSERTS – BIOEIS - EISWERK

**Vanilleeiscreme – Kürbiskernöl oder Eierlikör**

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

**Dreierlei Sorbet – Himbeer – Mango – Zwetschgenröster**

Assorted sorbet – raspberry – mango – plum  
7,50

**Hausbecher – Vanilleeis – Nüsse – Kürbiskernöl - Schlagobers**

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

**Mohn Panna cotta – Mangopüree - Mangosorbet**

Poppy seeds panna cotta – mango puree – mango sorbet  
8,50

**Crepes Suzette – Grand Marnier – Grapefruitsorbet – Mandeln**

Crepes suzette – Grand Marnier – grapefruit sorbet - almonds  
9,00

**Schokosouffle mit flüssigem Kern – Zimt Eis**

chocolate soufflé – cinnamon 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 - Kracher 2015

5,50

*Monde und Jahre vergehen,  
aber ein schöner Moment  
leuchtet das Leben  
hindurch.*

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