

VORSPEISEN

STARTERS

Leafsalat - Hühnerfilet - Panko Kürbis Panade - Kernöl

Salad - filet of chicken - Panko pumpkin breading - pumpkin seed oil

Vorspeise 14,50

Hauptgericht 19,50

Sommerbowl - Tomate - Mozzarellabällchen - Rucola Radischen - Pesto

Summer bowl - tomatoe - mozzarella - rucola - radish - pesto

14,00

Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan - Rucola - Trüffelmayo

Carpaccio from Styrian Beef - Parmesan - Rucola - Trufflemayo

16,00

SUPPEN

SOUPS

Tafelspitzsuppe - Gemüse - Rehleberknödel oder Kaspressknödel

Clear soup - vegatables - liver dumplings or cheese dumplings

7,50

Hühnersuppe - Grießnockerl

Clear soup - semolina dumplings

6,50

Gulaschsuppe mit Brot

Goulasch soup - bread

8,00

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

Schüssel Pommes frites

Bowl of fries

4,00

mit Trüffelmayo

6,50

Kleines Wiener vom Schwein - Pommes frites

Wiener Schnitzel from pork with fries

8,50

Spaghetti „Bolognaise“ Wildragout fin

Spaghetti "Bolognaise" Venison ragout

Klein/small 8,50

Schinken Käse Toast

Ham and cheese toast
8,50

Beilagensalat

salad
6,00

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

Heimisches Wildragout - gebratene Knödel Preiselbeerrotkraut - Speck

Venison ragout - fried dumplings - red cabbage - bacon
19,00

Wiener Schnitzel vom Bioschwein aus der Pfanne Petersilienerdäpfel oder Pommes frites - Preiselbeeren

Wiener Schnitzel from organic pork - parsley potatoes or french fries -
cranberries
18,50

Spaghetti „Bolognese“ Wildragout fin - Rucola - Parmesan

Spaghetti "Bolognese" Venison ragout - rucola- parmesan
14,00

Saftgulasch vom Biorind - Serviettenknödel

Organic beef goulash - sliced dumplings
16,00

Rumpsteak vom Bio-Hochlandrind (180g) - Paprika - Pilze - Wildkräuterbutter - Pommes frites

Organic beef Rumpsteak, (180g) - paprika - mushrooms - herbal butter -
French fries
32,00

Burger "Classic" Biorind - Zwiebel - Tomaten Cheddar Käse - Speck - Pommes frites - BBQ Sauce

Beefburger - onions - tomatoes - cheddar cheese - bacon - fries - BBQ sauce
18,50

Burger "Wild" Wildburger - Coleslaw Cheddar Käse - Trüffelmayo - Pommes frites

Venison burger - coleslaw - cheddar cheese - fries - trufflemayo
18,50

Flammkuchen Klassik - Sauerrahm - Speck - Zwiebel

Tarte flambé - sour cream - bacon - onions
12,00

Veggie Flammkuchen - Sauerrahm - Zwiebel - Gemüse - Pilze

Tarte flambé - sour cream - onions - vegetables - onions
11,50

Unsere Partnerbetriebe:
Jagd – Fusch Hohe Tauern, Schattberg
Biohöfe – Elmergutshof, Druckfeichterhof

DESSERTS

Vanilleeis - Kürbiskernöl oder Eierlikör
Vanilla ice cream - pumpkin seed oil or eggnog
5,00

Affogato al caffè - Vanilleeis - Espresso
Vanilla ice cream - espresso
5,00

Die Sorbetvariation - 3 Sorten
Assorted sorbet
7,50

Schokosouffle mit flüssigem Kern - Vanilleeis
chocolate soufflé - vanilla ice cream
9,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT (GLAS 0,1)

Muskat Ottonel Auslese - Kracher 2015
5,50

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