

## VORSPEISEN

### STARTERS

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

Carpaccio from Styrian beef - parmesan - rucola - trufflemayo

#### **Tomatenragout - Burrata – Pesto – Basilikum - Oliven**

Tomatoe ragout – Burrata – pesto – basil - olives

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

Beef tatar 130g – wasabi mayo - scrambled eggs – toasted bread

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

Fried venison carpaccio – cep ravioli – mountain cheese – cranberries - esparagus

## SUPPEN

### SOUPS

#### **Tafelspitzsuppe mit Fleisch und Gemüse – Fritatten oder Nudeln**

Clear soup with meat and vegetables - sliced pancakes or noodles

#### **Zwiebelsuppe – Kaspressknödel**

Onion soup – cheese dumplings

#### **Wildconsommé – Steinpilzravioli – Spargel**

Clear soup of venison – cep ravioli - esparagus

## KLEINE GERICHTE

### SMALL DISHES

#### **Teller mit Pommes frites**

Platter of fries

#### **Kleines Wiener vom Schwein – Kartoffel od. Pommes frites**

Wiener Schnitzel from pork with potatoes or fries

**Spaghetti „Bolognaise“ Wildragout fin**

Spaghetti “Bolognaise” Venison ragout

**Flammkuchen Klassik – Sauerrahm – Speck – Zwiebel**

Tarte flambé – sour cream – bacon - onions

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

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

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

Tarte flambé – sour cream – onions – vegetables - spinach

**Schinken Käse Toast**

Ham and cheese toast

**Salatteller – Toast**

Salad - toast

**Jägerjause – Wildsalami – Gamswurst – Mangalitzaspeck – Bergkäse -  
Kren - Hausbrot**

Austrian “Jägerjause” – venison salami – speck of mangalitza pig – mountain cheese – horseradish – bread

**HAUPTGERICHTE**

MAIN COURSES

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

Venison medallions – mushroom crust – vegetables – beet root

**Heimisches Wildragout – gebratene Breznknödel**

**Preiselbeerrotkraut – Speck**

Venison ragout – fried pretzel dumplings – red cabbage - bacon

**Fuscher Hirschkalb – Kürbiskernpanade – Kürbisgemüse**

**junger Spinat – Kernöl**

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

**Wiener Schnitzel vom Bioschwein aus der Pfanne**

**Petersilienerdäpfel oder Erdäpfelsalat – Preiselbeeren**

Wiener Schnitzel from organic pork – parsley potatoes or potato salad – cranberries

**Grillspieß vom Wild – Rosmarinerdäpfel – Kräuterbutter**

Mixed grill of venison – rosemary potatoes – herbal butter

23,00

**Paillard vom Biorind – Kartoffel – gegrillte Paprika  
Rucola – Würzbutter - Parmesan**

Paillard of beef – potatoes – grilled paprika – rucola - spiced butter - Parmesan

**Steak vom Bio Jungschwein - Knoblauchjus – warmer Speckkrautsalat -  
Brezenknödel**

Steak from organic pork – garlic jus - warm cabbage salad with bacon - brezendumplings

**Seesaiblingsfilet – Steinpilztascherl – Babyspinat – Trüffelschaum - Spargel**

Char filet – cep ravioli – spinach – truffle cream - mushrooms

**Beilagensalat**

salad

**BURGER**

**Burger “Classic” Biorind – Zwiebel – Tomaten**

**Cheddar Käse – Speck – Dipsauce – Pommes frites**

Beefburger – onions – tomatoes – cheddar cheese – bacon – fries - dipsauce

**Burger “Wild” Wildburger – Coleslaw**

**Cheddar Käse – Trüffelmayo – Dipsauce – Pommes frites**

Venison burger – coleslaw – cheddar cheese – fries – trufflemayo - dipsauce

**Burger “Chicken” Tomaten – Rucola**

**Cheddar Käse – Avocado – Dipsauce – Pommes frites**

Chicken burger – tomatoes – rucola – cheddar cheese – avocado – fries - dipsauce

**Unsere Partnerbetriebe:**

**Jagd** – Fusch Hohe Tauern, Schattberg

**Biohöfe** – Elmergutshof, Druckfeichterhof

## DESSERTS

### **Vanilleeiscreme – Kürbiskernöl oder Eierlikör**

Vanilla ice cream – pumpkin seed oil or eggnog

### **Die Sorbetvariation – 3 Sorten**

Assorted sorbet

### **Erdbeerbecher – Erdbeereis – Erdbeerragout – Schlagobers**

Strawberry ice cream – strawberry ragout - cream

### **Mohn Panna cotta – Mangopüree - Mangosorbet**

Poppy seeds panna cotta – mango puree – mango sorbet

### **Schokosouffle mit flüssigem Kern – Erdbeerragout - Eis**

Chocolate soufflé – strawberry ragout – ice cream

### **Kaiserschmarrn – Apfelmus**

Shredded pancake – apple sauce

### **Käse aus der Region - Chutney – Brot**

Platter of cheese – chutney – bread

## **UNSERE WEINEMPFEHLUNG ZUM DESSERT (GLAS 0,1)**

Muskat Ottonel Auslese - Kracher 2015

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