

VORSPEISEN

STARTERS

Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan - Ruccola - Trüffelmayo

Carpaccio from Styrian Beef - Parmesan - Ruccola - Truffle mayo
14,00

Winter Bowl - Berglinsen - Rote Rübe - Ziegenkäse - Kernöl - Kresse

Winter Bowl - Lentils - Red Beet - Goats Cheese - Pumpkin Seed Oil
13,00

Bio Beef Tatar 130g - Wasabimayo - Rührei - Baguette getoastet

Beef Tatar 130g - Wasabimayo - Scrambled Eggs - Toasted Baguette
15,00

Kurz gebratenes Rehcarpaccio - Steinpilzravioli - Bergkäse Cranberries - Babyspinat

Fried Venison Carpaccio - Cep Ravioli - Mountain Cheese - Cranberries
15,00

Rotgarnelen Bowl - Hummerkruste - Avocado - Gurkentatar - Sweetchilisauce

Red Prawns Bowl - Lobster Crust - Avocado - Cucumber Tatar - Sweet Chili
Sauce
16,00

Tatiki vom Gamsrücken - Ingwer- Sesam Marinade Wildkräuter Salat - Pilze

Tatiki from Chamois - Ginger- Sesame Marinade - Herb Salad - Mushrooms
17,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (GLAS 0,1)

Grüner Veltliner Steinfeder - Domäne Wachau 2020

4,00

Kreuzweingarten ZF/RG - G. Krug 2018

5,50

Sauvignon Blanc Classic DAC - Pongratz 2019

4,60

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

4,30

SUPPEN

SOUPS

Kräftige Rindsuppe - Fritatten oder Nudeln

Clear Beef Soup with sliced Pancakes or Noodles
5,50

Klare Suppe vom Bio Sulmtalerhuhn - Grießnockerl - Gemüse

Organic Clear Chicken Soup with Semolina Dumplings - Vegetables
6,50

Kürbiscreme - Ingwer - Kokosmilch - Chili - Koriander

Pumpkin Creamsoup - Ginger - Coconut Milk - Chili - Coriander

8,50

Thailändische Tom Kah Gai - Biohuhn - Kokosmilch

Ingwer - Gemüse - Chili

Tom Kah Gai - Organic Chicken - Coconutmilk - Ginger - Vegetables - Chili

9,50

Zwiebelsuppe - Kaspressknödel

Onion Soup - Cheese Dumplings

6,50

Auf Vorbestellung:

Suppenfondue

Fleisch von Rind, Geflügel, Wild, Garnelen - Gemüse

Ofenkartoffel Sauerrahmsauce - Pommes frites - Hausgemachtes Knoblauchbaguette

Verschiedene Saucenklassiker

36,00

Austrian Soup Fondue on pre order

Meat from Beef, Chicken, Pork, Venison, Prawns - Vegetables

Baked Potatoes - Fries - Homemade Garlic Baguette

Different Sauces

36,00

Tomahawk vom Dry Aged Bio Hochlandrind ca. 1,6kg

(für 4 Personen)

Beilagen nach Wahl

Tomahawk from Dry Aged Organic Scottish Highland Cattle approx.. 1,6kg (4 Persons)

Side Dishes of your Choice

160,00

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

Schüssel mit Pommes frites

Platter of Fries

3,80

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

7,80

Spaghetti - Wildbolognese

Spaghetti Bolognese from Venison

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

Gamschilisalami - Pilze

Tarte Flambé - Sour Cream - Onions - Chamois Salami - Mushrooms

12,50

Veggie Flammkuchen - Sauerrahm - Zwiebel - Gemüse - Spinat

Veffie Tarte Flambé - Sour Cream - Onions - Vegetables - Spinach

10,50

Schinken Käse Toast

Ham and Cheese Toast

8,50

Leafsalat Bowl

Leafsalad Bowl

6,50

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

Rinderfiletsteak 200g - Pfeffersauce od. Kräuterbutter

Röstgemüse - Pommes frites

Filet from Beef - Pepper Sauce or Herbal Butter

Roast Vegetables - Fries

35,00

Hirschrücken vom Schattberg - Pilze - Rahmwirsing

Rote Rübe - Berglinsen

Venison Saddle - Mushrooms - Savoy - Beet Root - Lentils

36,00

Heimisches Wildragout - gebratene Breznknödel

Preiselbeerrotkraut - Speck - Wurzelgemüse

Venison Ragout - Fried Pretzel Dumplings - Red Cabbage - Bacon -

Vegetables

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

Wildererspieß - Hirsch - Gams - Wildhenderl - Gemüse

Pommes frites - Kräuterbutter - Dipsauce

Mixed Grill - Venison - Chamois - Chicken - Fries - Herbal Butter - Dipsauce

Vegetables

23,00

Steirisches Backhenderl (Bio Sulmtaler) Erdäpfel- Ruccolasalat

Kürbiskernöl

Styrian Fried Chicken (Organic) - Potatoe- Ruccolasalat- Pumpkin Seed Oil

22,00

**Steaktoast - Bio Rind - Grillgemüse - Garnele
Pommes Frites - Dipsauce - Würzbutter**
Steaktoast from Organic Beef - Grilled Vegetables - King Prawn - Fries
Dipsauce Herbal Butter
23,00

**Tomahawk vom Bio Duroc Jungschwein - warmer
Speckkrautsalat
Erdäpfel - Knoblauchjus**
Tomahawksteak from Organic Duroc Pork - Warm Cabbage Salad with Bacon
Potatoes - Garlic Jus
19,00

**Paillard vom Biorind - Grillgemüse - Ruccola - Parmesan
Würzbutter**
Paillard from Beef - Grilled Vegetables - Ruccola - Parmesan - Herbal
Butter
23,00

**Seesaiblingsfilet - Gnocchi - Babyspinat - Trüffelschaum
Kräutersaitling**
Char Filet - Cep Ravioli - Spinach - Truffle Cream - Mushrooms
29,00

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 2016
5,50
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
16,00

**Wildwechselburger "Wild" Wildburger - Coleslaw
Cheddar Käse - Trüffelmayo - Dipsauce - Pommes frites**
Venison Burger - Coleslaw - Cheddar Cheese - Fries - Truffle Mayo -
Dipsauce
16,00

Unsere Biobetriebe

Jagd - Großglockner und Schattberg
Rotwild, Reh, Gams und Murmeltier

Biohof Elmer und Druckfeichter
Schottisches Hochlandrind, Duroc Schwein

Bio Bergbauernhof Krispl Johannes
Wildhenderl, Sulmtaler, Bresse

DESSERTS - BIOEIS - EISWERK

Vanilleeiscreme - Kürbiskernöl oder Eierlikör

Vanilla Ice Cream - Pumpkin Seed Oil or Eggnog
5,00

Dreierlei Sorbet - Himbeer - Mango - Sauerkirsche

Assorted Sorbet Variation - Raspberry - Mango - Cherry
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 - Orangensorbet - Mandeln

Crepes Suzette - Grand Marnier - Orange Sorbet - Almonds
9,00

Schokosouffle mit flüssigem Kern - Walnußeis

Chocolate Soufflé - Walnut Ice Cream
9,00

Kaiserschmarrn - Apfelmus

Shredded Pancake - Apple Sauce
10,50

Käsevariationen - Chutney - Brot

Platter of Cheese Variations - Chutney - Bread
10,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG FÜR SIE (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