

TAGESKARTE

12:00 UHR BIS 14:30 UHR

VORSPEISE

STARTER

Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan - Ruccola - Trüffelmayo
Carpaccio from organic 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

SUPPEN

SOUPS

Tafelspitzsuppe - Fritatten oder Nudeln
Cl. beef soup - sliced pancakes or noodles
5,50

Zwiebelsuppe - Kaspressknödel
Clear onionsoup - cheesedumpling
6,50

Gulaschsuppe - Gebäck
Goulashsoup - bread
8,00

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

Spaghetti - Wildbolognese
Spaghetti Bolognese from venison
Klein/small 7,50
groß /large 12,50

Wiener Schnitzel vom Duroc Jungschwein
Petersilienerdäpfel - Preiselbeeren
Wiener Schnitzel - parsley potatoes - cranberries
17,00

Heimisches Wildragout - gebratene Breznknödel
Preiselbeerrotkraut - Speck - Wurzelgemüse
Venison ragout - fried pretzel dumplings - red cabbage - bacon - vegetables
19,00

Wildwechselburger "Classic" Biorind
Zwiebel Tomaten - Cheddar Käse - Speck - Dipsauce Pommes frites
Organic Beefburger - onions - tomatoes - cheddar bacon - fries
16,00

Wildwechselburger "Wild" Wildburger - Coleslaw
Cheddar Käse - Trüffelmayo - Dipsauce - Pommes frites
Venison burger - coleslaw - cheddar cheese - fries - trufflemayo - dipsauce
16,00

**Steaktoast - Bio Rind - Grillgemüse - Garnele
Pommes Frites - Dipsauce - Würzbutter**

Steaktoast from organic beef - grilled vegetables - king prawn - fries - dipsauce
herbal butter
23,00

**Pinzgauer Kasnocken - Röstzwiebel
grüner Salat**

Austrian specialaty - melted cheese
fried onions - green salad
12,50

Flammkuchen

„Klassik“ (Sauerrahm, Speck, Zwiebel)
10,50

„Jäger Art“ (Sauerrahm, Zwiebel, Gamssalami, Pilze)
12,50

„Vegetarisch“ (Sauerrahm, Zwiebel, Gemüse)
10,50

Schinken Käse Toast

Ham and cheese toast
8,50

Leafsalat Bowl

leafsalad bowl
6,50

**Jägerjause - Sölker Marmorspeck - Landjäger - Gamschili - Leberaufstrich -
Bergkäse - Brot**

Platter with - bacon - venison sausages - Chamois-chili-sausages - Liver Parté
Mountain cheese - bread
14,50

**Bio Schweinsbratwürstel oder
Wildkäsegriller - Speckkrautsalat - Erdäpfel**

Organic Pork sausages or
Venison Cheese sausages - cabbage salad - potatoes
12,50

Bio Rindswadlgulasch - Gnocchi

Organic Goulasch - Gnocchi
16,00

DESSERTS

Hausbecher - Vanilleeis - Nüsse - Kürbiskernöl - Schlagobers

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

Schokosouffle mit flüssigem Kern - Walnußeis

chocolate soufflé - walnut ice cream
9,00

Kaiserschmarrn - Apfelmus

shredded pancake - apple sauce
10,50