

Kulinarischer Wildgenuss auf 1349m...

Aus dem Suppentopf...

Pfifferlingscremesuppe <small>A.C.G.L.O</small>	€ 5,60
Kürbisc cremesuppe <small>A.C.G.L.O</small>	€ 5,20
Kraftsuppe mit Wildleberknödel <small>A.G.L</small>	€ 5,20
Kraftsuppe mit Gamspressknödel <small>A.G.L</small>	€ 4,90
Kraftsuppe mit Speckknödel <small>A.G.L</small>	€ 4,90
Kraftsuppe mit Kaspressknödel <small>A.G.L</small>	€ 4,90
Kraftsuppe mit Griebnockel <small>C.G.L</small>	€ 3,50
Kraftsuppe mit Frittaten <small>A.C.G.L</small>	€ 3,50

Zur Brotzeit...

Gemischter Brotzeiteller <small>G.A</small>	€ 10,50
Hirschhauswurst ein Paar <small>G.A.M</small> heiß serviert mit Senf und Brot	€ 9,50
Saure Wurst <small>A.G.O</small> Schinkenwurst in Essig u. Öl mit Zwiebel und Brot	€ 8,50

Vorspeisen...

Jägersalat - großer gemischter Salat mit Wildrückenstreifen <small>G.M.</small>	€ 11,50
Hirschcarpaccio mit Salatbukett, Basilikumtomaten und Brot <small>A.G.M.L</small>	€ 12,50
Chefsalat - großer gemischter Salat mit Schweinerückenstreifen <small>G.M.L</small>	€ 9,50
Großer gemischter Salatteller <small>G.M.L</small>	€ 8,50
Kleine gemischte Salatschüssel <small>G.M.L</small>	€ 3,50

(allergene Stoffe sind nur in der hausgemachten Dressing, Sie können gerne
Ihren Salat auch selbst mit Essig und Öl anrichten!)

Hauptspeisen...

- Hirschrückensteak auf Pfifferlingspiegel A,C,G,O
dazu Schupfnudeln, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren € 27,50
- Hirschkalbsschnitzel mit Pfifferlingsauce A,C,O
dazu Mandelbällchen, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren € 20,50
- Jagerpfandl – Wildschweinerücken mit Pilzkruste A,C,O
dazu Kroketten und Kohlsprossen € 19,50
- Hirschbraten aus dem Holzofen A,C,O
mit Spätzle, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren € 16,50
- Wilderer Teller „Gamshackbraten und Hirschbraten“ A,C,M,O
mit Polenta, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren € 15,50
- Waidmanns Teller - Hirschragout aus dem Holzofen A,C,O
mit Spätzle, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren € 14,50
- Mitteregger Gröstl C,G,M
Bratkartoffeln mit feingeschnittenem Wildfleisch, Pfifferlinge,
Spiegelei und kleiner Salatschüssel € 14,50
- Hubertus Schmaus C,G,M
Faschierte Laibchen auf hausgemachte Rösti mit Pfifferlinge,
Zucchini, Preiselbeeren und Speck € 13,50
- Jägersalat – großer gemischter Salat mit Wildrückenstreifen G,M € 13,50
- Gamshackbraten nach „Großmutter Julie`s Art“ A,M,O
mit Röstinchen, hausgemachtes Rotkraut und Preiselbeeren € 12,50
- Wilder Nudelteller A,C,G,M,O
Penne mit einer Wildbolognese und Blattsalat € 12,50

Unsere Klassiker ohne Wildfleisch...

Rumpsteak vom Angus <small>G,M</small> mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatschüssel	€ 20,50
Zwiebelrostbraten vom Angus <small>A,C,G,M,O</small> mit Spätzle und kleiner Salatschüssel	€ 18,50
Steaktoast mit gemischtem Salat <small>A,G,M</small> Rindersteak und Schweinesteak auf Toast	€ 13,50
Wiener Schnitzel <small>A,C,G,M</small> vom Schweinerücken aus der Pfanne gebraten mit Pommes frites und kleiner Salatschüssel	€ 13,50
Mitteregger Bauernteller <small>A,C,G,M</small> Schweinerückensteak und Schweinebauch vom Grill gebraten mit Bratkartoffeln und kleiner Salatschüssel	€ 12,50
Schweinebauch vom Grill gebraten <small>G,M</small> mit Röstinchen und kleiner Salatschüssel	€ 10,50
Kaiserschmarrn nach unserer Oma Julie`s Rezept <small>A,C,G</small> mit Preiselbeeren <u>oder</u> Zwetschkenröster mit Apfelmus	€ 10,50 € 9,50
2 Kaspressknödel mit Rotkraut <small>A,C,G,O</small>	€ 9,50
2 Kaspressknödel mit gemischtem Salat <small>A,C,G,M</small>	€ 9,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne kleinere Portionen
mit einem Preisabzug von € 2,--!

A= Gluten, C=Ei, G=Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, O=Sulfite