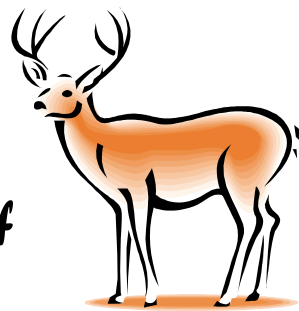


# Spezialitäten vom Wied



## Aus dem Suppentopf

- Kräftige Wildpürreesuppe mit Bröselknödel 5,80  
Pannonische Kürbiscremesuppe verfeinert mit Kurkuma € 4,90

## Vom Hirsch aus heimischen Wäldern

### Hirschrückensteak „lustige Försterin“

zart gegartes Hirschrückensteak auf Pfeffersauce  
serviert mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren



22,80

### Gespickter Hirschbraten in kräftiger Wildsauce

dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

15,90

### gebackenes Hirschschnitzel

serviert mit Bratkartoffeln und Salatteller



14,80

### Weidemannspfanne (Wildragout)

zartes Wildragout dazu Spätzle und Preiselbeeren

12,80

## Vom Reh aus der Region

### gegarte Rehmedaillons „Waldberry“ auf

22,50

Waldbeerensauce angerichtet mit Kastanienschupfnudel'n und Rotkraut

### Geschmorter Rehschlägel in Schwammerlsauce

serviert mit Spätzle und Preiselbeeren

16,50



## Deftiges vom Wildschwein

### Gegrilltes Wildschweinsteak „Junger Läufe“

serviert mit Kartoffelwedges und Knoblauchdip

13,90



### Grillduett vom Wildschwein und Hirsch

würzig gegrilltes Wildschweinsteak und Hirschrückensteak

serviert mit Kartoffelchips und Barbecuedip

18,90

**gefülltes Schwammerlschnitzel** gebackenes Putenfilet gefüllt mit  
Käse-Speck-Schwammerl serviert mit Butterreis und Preiselbeeren 11,90