# Wildgenuss.pur

# Vorspeise

## Hirschcarpaccio

Zupfsalat | Haselnusspesto | Champignons | Baguette 16.5 €

# Suppe

# Kürbiscremesuppe | Kernöl

7.9 €

# Hauptgerichte

#### aus eigener Rezeptur und selbst hergestellt

#### Wildbratwürste 4 Stück

Wachholdersoße | hausgemachtes Apfelblaukraut | Kartoffelpüree 19.8 €

#### Hirschkalbsbraten

Wildsoße | Rahmschwammerl | Speckrosenkohl | Serviettenknödel 24.9 €

#### **Zarter Rehbraten**

Wachholdersoße | hausgemachtes Apfelblaukraut | Eierspätzle 27.9 €

## Hirsch-Edelgulasch

Preiselbeeren | gebratener Speck | Semmelknödel 22.9 €

## **Richsteins Wild-Burger**

Laugenbun | Wildpatty | Rucola | glacierte Zwiebeln |
Speck | Preiselbeermayo | Kartoffelwedges
21.9 €

## Wildkrautwickerl

Speck | Wildrahmsoße | Rahmwirsing | Kartoffelkroketten 19.9 €

#### Dessert

#### Bitterschokoladenmousse

Brombeeren | Granny-Smith-Sorbet 9.5 €

Alles aus **unserem eigenen Revier** – frisch, regional und mit Leidenschaft zubereitet. Unsere Hirschen stammen vom Nachbarn Wieser Nob (Eichenhof) aus dem Gehege – für Qualität, die man schmeckt.