

# Wildgenuss.pur

## Vorspeise

### **Tatare vom Rehbock**

Kapern | Sardellen | Schalotten | Feige  
pochiertes Wachtelei  
Zupfsalat | Leinsamencracker  
17.9 €

## Suppe

### **Cremesuppe von Muskatkürbis |**

Kernöl | geröstete Kerne  
7.9 €

## Dessert

### **„Bierramisu“**

Popcorn | gebratene Mandeln |  
hausgemachtes Zwetschgensorbet  
10.8 €

### **Gebackene Feige aus „Nachbars Garten“**

geröstete Zwetschgen | Zimt-Zucker |  
Walnusseis  
9.8 €

## Hauptgerichte

### **Rustikale Rehfleischpflanzerl**

Rahmsoße | cremiger Speck-Wirsing  
Walnussspätzle  
20.9 €

### **Hirschkalbsbraten**

Wildsoße | Rahmschwammerl  
Speckrosenkohl | Serviettenknödel  
24.9 €

### **Zarter Rehbraten**

Wachholdersoße | Preiselbeeren  
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 €

### **Wildkrautwicklerl**

Speck | Wildrahmsoße | Rahmgemüse |  
Kartoffelkroketten  
21.9 €

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