WILDWOCHEN 2026

JAGDMENÜ

Rosa Hirschfilet

Lachskaviar ++ Kartoffelpüree € 21.—

***

Schlutzkrapfen von der roten Rübe

Ziegenfrischkäse ++ Zwetschke € 15.—

***

Wildentenbrust

Sellerie in der Salzkruste ++ Steinpilzknöderl € 33.—

***

Weisses Schokoladen-Riccottamousse

Canneloni ++ Kaktusfeigenmarmelade ++ Carameleis € 16.—

€ 78.—

Weinbegleitung mit 3 x 1/8 l Weiss und/oder Rotwein aus dem Tagesangebot € 19.—

VORSPEISEN

Carpaccio vom Reh

Hausgebeizter Hirschschinken ++ Krauseglucke ++Vogelbeer € 19,50.--

Gebackene Steinpilze

Vogerlsalat ++ Dirndlmarmelade ++ Feige ++ Schwrze Nüsse € 18,50

Hirschbeuschl und Hirschleber

Kürbiscrème €16,50

SUPPEN

Kürbis-Apfel-Kokosschaumsuppe

Maroni-Speckkrapferl € 9,50

Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen (Griessnockerl, Fleischstrudel, Frittaten) € 8.--

VEGETARISCH

Spinatknödel

Mit Schafskäse gefüllt ++ Zerlassene Butter ++ Blattsalat € 15.--

Gratinierte Kürbiscanneloni

Pinienkerne ++ Frischer Parmesan € 17.--

***

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 5.--/€ 9.--

Portion Preiselbeeren € 2.--

DIE STRECKE

Bunter «Försterteller»

(Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillons)

Kürbisroulade ++ Steinpilzknöderl ++ Blaukrautstrudel

Serviettenknödel ++ Preiselbeeren € 29.--

Rehnüßchen

Erdäpfelnockerl ++ Ofenkürbis ++ Topinamburpüree € 31,50

Pikantes Ragout vom Damhirsch

Semmelknödel ++ Erdäpfel-Speckroulade++ Blaukrautstrudel € 19,50

Rosa Hirschfilet

Blaukraut ++Steinpilze ++ Griessroulade ++ Dirndlmarmelade € 36.--

Wildschwein-Filet im Speckmantel

Kartoffelflan ++ Schalotten ++Selleriepüree € 23,50

***

Fasanenbrüstl

Kürbisrisotto ++ Haselnuß ++ Bovist € 31.--

TRADITIONELLES

Wiener Schnitzl vom Schwein

Petersilienkartoffel ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 19.--

Cordon Bleu vom Schwein

Pommes frites ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 22.--

Rahmrostbraten von der Beiried

Schwammerl ++ Semmelknödel € 22.--

SÜSSE VERLOCKUNGEN

Crème brulée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 12,50

Tonka-Birnen-Tarte

Nougatmousse ++ Tonkabohneneis € 15,50

2erlei vom Topfen (Soufflé, Palatschinke)

Mangoeis ++ Himebeersauce € 15,50

Kastanientörtchen

Kastanienpüree ++ Vanilleis € 15,50

2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.—

* VEGETARISCH

Vegane Gerichte bieten wir nach Möglichkeit auf Vorbestellung an

Wir informieren Sie gerne über die enthaltenen Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Ei, D-Fisch, E-Erdnuss, F-Soja, G-Milch oder Laktose H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, M-Senf, N-Sesam, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

Auszug unserer Lieferanten:

Fleisch: Fleischerei Ablinger, Oberndorf, Kröswang, Eurogast Salzburg, Transgourmet Salzburg

Käse: Ettenauer Ziegenkäse und Höflmaier, Kerscham

Eier: Eurogast Salzburg, Fersterer Ausserfürth

Tomate, Knoblauch: Familie Mayr, Ernsting

Gemüse der Saison: aus heimischer Landwirtschaft;Eurogast

Wild: Jägerschaft der Gemeinde Franking

Fruchtsäfte: Hasenfit, Hofkirchen; PAGO Fruchtsäfte

Fische: Andreas Haberl, Überackern, Kröswang
Transgourmet Salzburg, Metro Salzburg

Mehl: Franz Josef Renzl, Franking

Hausgemachte Marmeladen

Großlieferant für heimisches Gemüse, Fleisch- und Milchprodukte
Eurogast Salzburg

WIR SIND MITGLIED BEI

Genussland Oberösterreich

BIER

Schnaitl Original vom Faß	0,5l	€ 4,70
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 4,50
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4,70
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 6.--
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	€ 5,10
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 4,70
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,70
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 5,10
Radler	0,5l	€ 4,90
Radler	0,3l	€ 4,70

WEIN

Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weigut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 6,80
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6,80
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 4,10
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf ½ Liter)	1/2 l	€ 4,60
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 5,20

Rotwein

Blaufränkisch, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	1/4 l	€ 7.--
Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Apetlon	1/4 l	€ 7.--

ALKOHOLFREI (0,25l)

Pago Orangensaft	€ 2,70	Fl. Almdudler (0,3l)	€ 2,90
Pago Apfelsaft oder naturtrüber	€ 2,70	Gasteiner Mineralwasser	€ 2,60
Pago verschiedene F-Säfte (0,2l)	€ 3,10	Spezi (0,5l)	€ 4,50
Spezi	€ 2,60	Fl. Coca-Cola (0,3l)	€ 2,80
Apfelsaft gespritzt ¼ / ½ l	€ 2,80/4,50	Limonade	€ 2,60
Getränke mit Leitungswasser gespritzt Zuschlag			€ 0,50
Gasteiner prickelnd, mild oder still (0,75l)			€ 5.--
San Pellegrino (0,75l)			€ 7.--

APERITIF

Martini Bianco oder dry	€ 4.--
Martini Rosso	€ 4.--
Campari Soda/Orange	€ 4,50/5.--
Aperol Sekt	€ 7.--
Aperol Spritz	€ 6,50
Gin Tonic Tanqueray/Gordons	€ 8,50
Gin Tonic Alpine	€ 14.--.--

BITTER (2 cl)

Ricard	€ 4,50
Fernet Branca	€ 3,50
Rossbacher	€ 3,50
Ramazotti	€ 3,50
Jägermeister	€ 3,50
Gin Tonic Hendrick’s	€ 10.--
Gin Tonic Monkey	€ 14.--

WHISKY (4 cl)

Bourbon

Jim Beam	€ 5.--
Jack Daniels	€ 5.--
Canadian Club	€ 6.--

Scotch

Ballantines	€ 5.--
Jonny Walker	€ 5.--
Chivas Regal	€ 6.--

LIKÖR(2 cl)

Baileys	€ 3,50
Grand Marnier	€ 3,50
Cointreau	€ 3,50
Grand Marnier	€ 3,50
Amaretto	€ 3,50

COGNAC, BRÄNDE (2 cl)

Hennessy V.S.	€ 5.--
Remy Martin V.S.O.P.	€ 5,50
Baron Otard V.S.O.P	€5,50
Calvados	€ 4.--
Armagnac	€ 4.--

SCHNÄPSE UND BRÄNDE (2 cl)

Marillenbrand oder Williams Birne, Andre Christon, Munderfing			€ 4.--
Obstler, Sigis Hausbrand, Holzöster	€ 3,50	Alter Obstbrand, Christon	€ 5.--
Wodka	€ 3,50	Grappa	€ 4,50

Fragen Sie nach unseren Edelbränden aus Österreich!