



## WILDWOCHEN 2024

### JAGDMENÜ

#### Wildhasenfilet

Kräuterseilting ++ Schwarzes Nusseis ++ Quittenchutney

\*\*\*

#### Parasolschaumsuppe

Wildpofese ++ Hirschfilet

\*\*\*

#### Wildentenbrust

Ofenkürbis ++ Kastaniengnocchi ++ Bananenschalotten ++ Kohlsprossen

\*\*\*

#### Walnuß-Tarte

Crème brûlée ++ Walnußeis

oder

#### Kleiner Käseteller

€ 65.—

ohne Vorspeise/ohne Suppe € 61,50/62,50

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



## VORSPEISEN

### Carpaccio vom Reh ++ Roastbeef vom Hirsch

Eingelegte Waldpilze ++ Quitten-Chutney € 16.--

### Dreierlei vom Kürbis mit Schwarzem Nusseis\*

Tarte ++ Crème brûlée ++ Suppe € 14,50

### Fasanen-Terrine ++ Wildterrine

Vogelbeergelée ++ Vogerlsalat ++ Feige € 13,50

### Beuschl und Leber vom Damhirsch

Selleriepüree ++ Apfel € 13,50

## SUPPEN

### Kürbisschaumsuppe

Kräuterstangerl € 7,50

### Innviertler Festtagssuppe

Rindssuppe mit 3erlei Einlagen € 6.--

## VEGETARISCH

### Spinatknödel\*

Mit Schafskäse gefüllt ++ Zerlassene Butter ++ Blattsalat € 13.--

### Steinpilzragout\*

Böhmischer Knödel ++ Gremolata € 27.--

### Erdäpfeltascherl\*

Piniernkerne ++ Blattsalat € 14,50

\*\*\*

Gemischter Beilagensalat klein/groß € 4,50/€ 8.--

Portion Preiselbeeren € 2.--



## DIE STRECKE

### Bunter «Försterteller»

Reh-, Hirsch- und Wildschweinmedaillons

Blaukrautstrudel ++ Kürbisknödel ++ Kartoffelroulade ++ Griesstrudel € 26,50

### Rehnübchen in der Pinienkruste

Ofenkürbis ++ Sellerietörtchen ++ Griessroulade ++ Preiselbeeren € 27,50

### Pikantes Ragout vom Damhirsch

Semmelknödel ++ Blaukrautstrudel € 18,50

### Hirschrückenfilet

Steinpilzsoufflée ++ Blaukrautstrudel ++ Birne ++ Dirndlmarmelade € 29.--

### Gebackenes Wildhasenfilet

Weißes Rosmarinpolenta ++ Zwetschke ++ Preiselbeeren € 24.--

\*\*\*

### Fasanenbrüstl im Speckmantel

Wirsing ++ Erdäpfelroulade ++ Kräuterseitling € 27.--

## TRADITIONELLES

### Wiener Schnitzl vom Schwein

Petersilienkartoffel ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 15.--

### Cordon Bleu vom Schwein

Pommes frites ++ Preiselbeeren ++ Salatteller € 18.--

### Rahmrostbraten von der Beiried

Schwammerl ++ Semmelknödel € 19,50



## SÜSSE VERLOCKUNGEN

### Crème brulée von der Zartbitterschokolade

Hausgemachtes Sauerrahmeis € 10.–

### Kastanientörtchen

Kastanienpüree ++ Haselnußeis € 13,50

### Dreierlei vom Kaffee

Parfait ++ Mousse ++ Latte-Macciato-Vanilleeis € 14.–

### Falscher Apfelstrudel

Tonkabohnenmousse ++ Vanilleeis € 12.–

### 2 Stück Palatschinken

Hausgemachte Marillenmarmelade € 9.–

### \* VEGETARISCH

#### **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 Aussefürth

**Tomate, Knoblauch:** Familie Mayr, Ernsting

**Gemüse der Saison:** aus heimischer Landwirtschaft,  
u.a. aus dem eigenen Garten, 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**





## BIER

Schnaitl Original vom Faß	0,5l	€ 4,40
Schnaitl Original vom Faß	0,3l	€ 4,20
Trumer Pils vom Faß «Schlanke Stange»	0,3l	€ 4,50
Trumer Pils vom Faß	0,5l	€ 5,50
Hefeweizen hell/dunkel	0,5l	€ 4,70
Weißbier Franziskaner	0,3l	€ 4,20
Schnaitl alkoholfreies Bier	0,5l	€ 4,40
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 4,60
Radler	0,5l	€ 4,60
Radler	0,3l	€ 4,20

## WEIN

### Weißwein

Grüner Veltliner Qualitätswein, Weingut Hagn, Mailberg	1/4 l	€ 6.--
Riesling (mild), Weingut Müller, Krustetten	1/4 l	€ 6,40
„Gespritzter“ Wein	1/4 l	€ 3,70
Sommergespritzter (1/8 gespritzt auf 1/2 Liter)	1/2 l	€ 4,20
«Hollunderprinz» (Gespritzter mit Hollunderblütensirup)	1/4 l	€ 4,70

### Rotwein

Blaufränkisch, Weingut Markowitsch, Göttlesbrunn	1/4 l	€ 6,40
Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Apetlon	1/4 l	€ 6,40

### 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 1/4 / 1/2 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)			€ 6.--

### 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.--
Rosbacher	€ 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!**