******** **ildkarte**

**Vorspeisen**

**Kürbis-Süßkartoffelsüppchen**

mit Kürbiskernöl aus der Region

**5,20 €**

**Feldsalat mit Preiselbeer-Walnussvinaigrette**

dazu selbstgeräucherter Wildschweinschinken und Toastecken

**8,50 €**

**Hauptgänge**

**Selbstgemachtes Rehgulasch**

mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel und Rotkraut

**19,80 €**

**Wildschweingulasch**

mit Champignons, Preiselbeerbirne, Kartoffelknödel

und Rotkraut

**16,30 €**

**Selbstgemachtes Hirschgulasch**

mit Waldpilzen,Kartoffelknödel, Rotkraut und Preiselbeerbirne

**18,80 €**

**Hirschbraten**

Mit gefüllten Wirsingbällchen,Butterspätzle,

und Preiselbeerbirne

**19,80 €**

**Würziger Rehbraten**

mit gefülltem Wirsingbällchen, Spätzle und Preiselbeerbirne

**20,50 €**

**Hirschrückensteaks an Cassissoße**

dazu gefüllte Kartoffeltaschen, Speckbohnen und Preiselbeerbirne

**25,50 €**

**Dessert**

Gebackene Apfelringe

Mit Vanilleeis und Zimt Sahne-Tupferl

**5,80 €**