

Kulinarischer Wildgenuss... auf 1349m

Steinpilzcremesuppe mit Spinatknödel	€ 6,50
Kraftsuppe mit Wildleberknödel	€ 5,50
Kraftsuppe mit Gamspressknödel	€ 4,90
Hirschcarpaccio mit Basilikum-Tomaten und kleinem Salatbukett	€ 12,50
Jägersalat	klein € 11,50 groß € 13,50
<i>Salatteller mit Wildrückenstreifen</i>	
Rehsülzchen	klein € 7,50 groß € 9,50
<i>mit Zwiebelkräutervinaigrette fein garniert</i>	
Hirschrückensteak auf Portweinsauce und gebratene Steinpilze	
<i>mit Röstinchen, Apfelrotkraut und Preiselbeeren</i>	
	€ 25,50
Hirschkalbsschnitzel Hubertus in Pfifferlingssauce	
<i>mit hausgemachten Schupfnudeln und Apfelrotkraut</i>	
	€ 19,50
Jägerpfandl Wildschweinrückensteak mit Pilzkruste	
<i>mit Kroketten und Kohlsprossen</i>	
	€ 18,50
Hirschbraten, Rehbraten oder Gamsbraten (je nach Tagesangebot!)	
<i>mit Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren</i>	
	€ 16,50
Wilderer Teller „Gamshackbraten u. Hirschbraten“	
<i>mit Speckknödel, Apfelrotkraut und Preiselbeeren</i>	
	€ 15,50
„Waidmanns Teller“ Hirschragout	
<i>mit Spätzle, Apfelrotkraut und Preiselbeeren</i>	
	€ 14,50
Mitteregger Gröstl - Bratkartoffeln mit feingeschnittenem	
<i>Wildfleisch, Pfifferlinge und gemischter Salatschüssel</i>	
	€ 13,50
Gamshackbraten nach „Großmutter's Rezept“	
<i>mit Röstinchen, Apfelrotkraut und Preiselbeeren</i>	
	€ 12,50
Eisbecher „Diana“ mit heißen Waldbeeren	€ 5,80
Honig-Zimt-Parfait auf Früchteragout fein garniert	€ 7,50