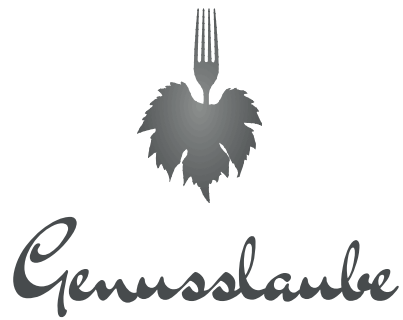




STÜRMISCHES ZUM STARTEN

1/8l **Uhudler-Sturm**

1/4l **Uhudler-Sturm** gespritzt

WILDE VORSPEISEN

hausgemachtes „**Roastbeef**“ vom Hirschkalb mit marinierten Eierschwammerl

Fenchel-Maracuja-Salat mit rosa gebratener **Wildgänsebrust**

Hirschkalbsrahmbeuschel mit Butterserviettenknödel

Tataki vom **Rehbock** mit Zwetschkenröster

Tataki: ist eine japanische Zubereitungsart von Fleisch, bei der das Innere roh bleibt, während das äußere Gewebe kurz angebraten und kalt aufgeschnitten wird.

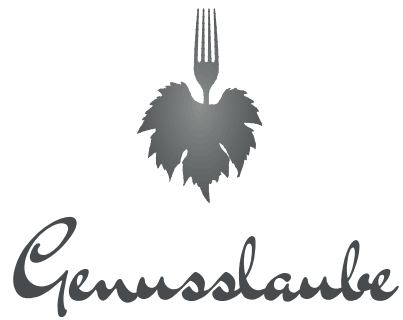
Steinpilzconsomme mit Trüffelschöberl
(klare Steinpilzsuppe, 38 Stunde gekocht)

VEGETARISCHE ALTERNATIVE

Eierschwammerlrisotto mit Parmesan

**BITTE UM BEACHTUNG: WIR AKZEPTIEREN NUR BARZAHLUNG
UND RECHNUNGEN WERDEN NUR TISCHWEISE AUSGESTELLT.
DANKE**

Gerne informieren Sie unsere Servicemitarbeiter*innen über in unseren Speisen enthaltene Allergene!



WILDER GENUSS AUS DEM LEITHAGEBIRGE

scharfes Curry vom **Mufflon** (Wildschaf) mit Koriander und Couscous

in Rotwein geschmorter **Leithaberg-Hirschschlögell** mit Butterserviettenknödel und Bratapfel

rosagebratenes **Hirschrückensteak** mit Steinpilzen a la Creme, hausgemachten Nudeln und wildem Brokkoli

Rehragout mit Butterserviettenknödel

rosagebratene **Wachtel** (Achtung vereinzelte Schrotkörner möglich!) aus dem Seewinkel auf Eierschwammerlrisotto

Hausgemachte Nudeln mit **Wildschweinsugo**

geschmorter Feldhase sauer mit Butterserviettenknödel

DESSERTS

Marillenknödel mit Butterbrösel (2Stück)

Unsere legendären Marillenknödel werden für Sie frisch zubereitet, daher beträgt die Wartezeit ca. 20 Minuten.

Apfelstrudel