



## Weinempfehlung

### weiß

Silvaner „Freiraum“ trocken, Weingut Rainer Sauer	0,1 l	4,80
Franken	0,2 l	9,00

### rot

Blauer Zweigelt trocken, Weingut Josef Schmid	0,1 l	4,10
Niederösterreich	0,2 l	7,90

### Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet   Meerrettichcreme   Gurkeneis & Radieserl   Rucola	9,50
--	------

---

### Hauptgerichte

#### Wildschwein aus dem Revier Hohenkammer:

Wildschweinmedaillons   Wildjus glacierte Petersilienwurzeln   Kartoffelkrusteln	29,80
---	-------

#### Reh aus heimischer Jagd:

Rehagout   Preiselbeeren   Semmelknödel   Salatteller	19,80
---	-------

#### Medaillons vom Rehrücken | Wildrahmjus

Blattspinat & Egerlinge   Kräuterspätzle	33,10
--	-------

#### Damhirsch aus eigenem Gehege:

Aufbruchpfandl   Herz und Leber vom Damwild	19,80
---	-------

Waldpilzsoße | Butterspätzle | Salatteller

#### Hofmeiers Wildburger aus reinem Hirschfleisch

BBQ-Chilli-Sauce   Cheddar   Egerlinge & Zwiebeln   Preiselbeeren	18,80
---	-------

Pommes frites

#### Holzfüllersteak vom Strohschweinehals | Grillspeck | Bohnen

Bratkartoffeln	17,80
----------------	-------

#### Knödelgröstl | Schweinefleisch | Speck | Zwiebeln | Ei

dazu: Salatteller	10,60
-------------------	-------

#### Kalbsrahmbraten aus der Schulter | Spätzle | Salatteller

	22,80
--	-------

#### Rinderroulade klassisch gefüllt (Speck, Karotten, Gurken, Zwiebeln)

Rosenkohl   Kartoffelpüree	22,80
----------------------------	-------

#### Hirschbratwurst | Sauerkraut

dazu: Bratkartoffeln	9,80
----------------------	------

	3,50
--	------



Gerne bieten wir Ihnen eine Vielzahl unserer Gerichte auch als kleine Portion an. Bei Allergenen und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal oder an unsere Küche.