

WILDKARTE

SUPPE und VORSPEISE

Leicht gebundene Wildpüreesuppe A,C,G
mit Wurzelgemüse, Preiselbeerespuma und Croutons 7,20

Variation aus Wild- und Wildschweinpastete mit Preiselbeersauce
mit Cocktailtomaten und Toastbrotecken an Salatbouquet 14,50

HAUPTGERICHTE

Rehmedaillons im Speckmantel
auf feiner Wildsauce angerichtet
mit Butterspätzle, Preiselbeerfrucht und Blaukraut A,C,G 28,90

Gegrillte Hirschrückensteaks auf sämiger Wildsauce
mit Kroketten, Preiselbeerfrucht und Blaukraut A,C,G 28,90

Gemischter Wildspieß von Reh und Hirsch auf Eierschwammerlsauce
mit Preiselbeeren, Früchtegarnitur, Kroketten, Speckfisolen
und Blaukraut A,C,G 26,90

Wildragout vom Reh „Försterinnen Art“
dazu reichen wir Ihnen Preiselbeer-Früchte,
Knödel und Blaukraut A,C,G 19,90

Vegetarischer „Wild-Beilagen“-Teller
mit Spätzle, Kroketten, Serviettenknödel,
Eierschwammerlsauce, Sauce Cumberland,
Preiselbeerfrucht und Blaukraut A,C,G 15,90

***Ofenfrischer Rehbraten** (auf Anfrage!)
mit Serviettenknödel, Preiselbeerfrucht und Blaukraut A,C,G 23,90

Gebackenes Rehschnitzel in Kürbiskernpanade
auf herbstlichen Blattsalaten
mit Walnüssen, Trauben und Preiselbeerdressing A,C,G 18,90

Tagliatelle in frischer Eierschwammerlsauce
mit geriebenem Parmesan, Rucola und Salat A,C,G 15,50

FÜR ALLE, DIE KEIN WILD BEVORZUGEN, BIETEN WIR FOLGENDE KLASSIKER AN:

Klare Rindsuppe mit Leberknödel oder Frittaten A,C,G	4,50
Gemischtes vom Grill (Lendchen, Kotelette & Putenbrust) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Gemüseallerlei A,C,G	18,50
Grillkotelette mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat A,C,G	16,50
Steirer-Cordon-Bleu von der Pute in Kürbiskernpanade A,C,G mit Landschinken, Moosbacher-Käse gefüllt, serviert mit Kartoffeln und Salat	17,90
Cordon Bleu mit Reis, Kartoffel und Salat A,C,G	vom Schwein 16,50 von der Pute 17,50
Wiener Schnitzel mit Reis, Kartoffel und Salat A,C,G	vom Schwein 14,90 von der Pute 15,90
In Knoblauch gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Salat A,G	17,90
Hausgemachte Gemüselaibchen A,C,G mit Sauce Tatar, Petersilienkartoffeln und Salat A,C,G	14,90
Steirischer Backhendlsalat A,C,G Gebackene Hühnerbrustfilets auf Blattsalaten mit Kürbiskernen und Kernöl, fein garniert	13,90
Berner Würstel mit Pommes frites, Ketchup und Salat G	9,90
„Poke Bowl“ Reis, Gemüse, Nori, Sesam, grüne Bohnen, Erdnusss dressing wahlweise mit gegrilltem Hühnerfleisch oder mariniertem Tofu (vegan)	16,50

HAUSGEMACHTE NACHSPEISE

Birnen-Preiselbeer-Desert mit Vanillecreme im Glas serviert	6,90
---	------

LAND
ERL

RESTAURANT
CAFÉ BAR LOUNGE

UNSERE WILDGERICHTE BIETEN WIR JE VON 11-14 & 17-20.00 AN!