



Wir sind ganz wild auf Wild ... Sie auch?

WILD-WOCHEN · 07. - 30.11.2022



Vorspeisen

... WILD & FRECH!

Wildkraftbrühe 5,80
mit hausgemachtem Leberknödel
vom Hasen

Hirschschinken geräuchert 14,80
mit Maroni-Frischkäse und
frischen Feigen;
dazu getoastetes Landbrot

Hauptgerichte

... AUS DEN HEIMISCHEN WÄLDERN!

Hausgemachte Wildpflanzerl 16,80
mit Rosenkohl-Kartoffelstampf
und einem Schuss Wildsoße

Blaukrautwickerl 22,80
gefüllt mit Maroni, Filetstücken
von Hirsch & Reh und grünem Pfeffer;
dazu Serviettenknödel

Rehragout 19,80
mit Steinpilzen, frischem Grün
und Bandnudeln

Steaks von der Hirschlende 24,80
♥ mit *Kürbis-Parmesankruste* ♥
und Preiselbeeren-Gnocchi

Hirschkeule 21,80
♥ *fein geschmort* ♥
mit Mandel-Platzerl und
Wintergemüse

... dazu empfehlen wir unsere Bergwelt-Weine!

„Ratskeller Bergwelt“ Cuvée ROT 0,2l 5,90
„Ratskeller Bergwelt“ Cuvée ROSÉ 0,2l 5,90



Vorspeisen & Klassiker

... FÜR DAS STEHEN WIR UND DAS IST UNS WEITERHIN WICHTIG!

Speck-Kasknödel 4,80
in Rinderkraftbrühe

Pikante Kürbissuppe 4,80
♥ *vegan* ♥
mit Kernöl und Kernöl

Bunt gemischter Salat 4,80
mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Tatar vom Rind 10,80
♥ *70g frisch angemacht* ♥
dazu getoastetes Landbrot



Tafelspitz 18,80
♥ *aus dem eigenen Sud* ♥
mit Wintergemüse *), Salzkartoffeln
und frischem Kren
(Kleine Portion 15,80)

Roastbeef 17,80
♥ *rosa gebraten* ♥
mit Bratkartoffeln und hausgemachter
Remouladen-Sauce

Tatar vom Rind 16,80
♥ *140g frisch angemacht* ♥
dazu getoastetes Landbrot

Beef-Burger 18,80
180g Wagyu Rindfleisch mit Bacon,
Blattsalat, Tomatenkonfit und pikanter
Käsecreme in Zanger's Krustensemmel;
dazu Ratskeller Pommes

Ochsenfetzen 23,80
mit Blaukrautstreifen, Salzkartoffeln
und einem Schuss Rindssoß'

Zwiebelrostbraten 25,80
♥ *300g vom Entrecôte* ♥
mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln

Knusprige Bauernente
1/4 | 1/2 16,80 | 23,80
♥ *aus Niederbayern* ♥
mit Kartoffelknödel und Blaukraut

Ofenfrischer Schweinsbraten 14,80
mit Kruste, Kartoffelknödel und
Kraut-Specksalat
(Kleine Portion 11,80)

Ofenfrisches Bierbratli 14,80
mit Kruste, Kartoffelknödel und
Kraut-Specksalat
(Kleine Portion 11,80)

Schweinsbraten + Bierbratli 14,80
♥ *je eine Scheibe* ♥
mit Kruste, Kartoffelknödel und
Kraut-Specksalat

Schnitzel vom Schwein 16,80
fein in Butterschmalz gebraten;
mit Ratskeller Pommes
(Kleine Portion 13,80)

Bergschnitzel vom Kalb 23,80
♥ *in Brezn-Parmesan-Panade* ♥
fein in Butterschmalz gebraten;
dazu Ratskeller Pommes und
Preiselbeeren
(Kleine Portion 20,80)



Fisch

... LEICHT & FEIN!

Saiblingsfilet vom Grill 22,80
auf Kürbis-Risotto mit Blatt Petersilie,
Kürbiskernen und Kernöl

Heilbutt-Filet 22,80
♥ *auf der Haut gebraten* ♥
dazu Petersilienkartoffeln und
Zitronen-Chili-Hollandaise

... oder für Unentschlossene beim Fisch:

Saibling, Heilbutt + Garnele 24,80
mit Petersilienkartoffeln, Wintergemüse *)
und Zitronen-Chili-Hollandaise

Vegetarisch & Vegan

... EINFACH MAL OHNE!

Großer, bunt gemischter Salat 8,80
mit Kräuter-Joghurt-Dressing

Kärntner Kasnudeln **) 15,80
♥ *Gefüllte Teigtascherl* ♥
... aber ohne Käse, warum eigentlich?
mit Kürbis, Kürbiskernen,
Blatt Petersilie und Kernöl

Gebackener Ziegenkäse 16,80
mit Blattsalat und Topping von
Walnuss, Radicchio und Trauben

♥ **VEGAN** ♥

... auf vielfachem Wunsch einzelner Personen

Gebratene Kräuterseitlinge 16,80
auf Kürbis-Risotto mit Kürbis-
kernen und Kernöl

Käsespätzle 14,80
mit Röstzwiebeln und bunt
gemischtem Salat
(Kleine Portion 11,80)

**.) Kärntner Kasnudeln:

Bei den Kärntner Kasnudeln handelt es sich weder um eine Nudel im klassischen Sinne, noch enthält sie Käse. Die Teigtascherl sind nach dem Originalrezept gefüllt mit Quark (in Kärnten: Kas) mit Erdäpfeln und Kräutern (Minze & Kerbel).



Extra Beilagen

... WAS ANDERES ODER WAS DAZU?

- Portion Bratkartoffeln	5,20	- Pommes klein groß	4,20 7,20
- Portion Salzkartoffeln	4,20	- Portion Wintergemüse *)	4,20
- Portion Rosenkohl-Kartoffelstampf	4,20	- Portion Blaukraut	4,20
- Portion Spätzle	4,20		
- Portion Kartoffelknödel (2 Stk.)	4,20	Jede Beilagenänderung	1,50

Unsere Desserts

... DER KRÖNENDE ABSCHLUSS!

Affogato 4,20 Eine Kugel Vanilleeis in feinem Espresso	Apfelkücherl (2 Stk.) 4,80 in Zimt & Zucker; dazu Vanillesoße
Topfenknödel 4,80 ♥ zwei kleine Knödel ♥ auf Zwetschgenröster	Kaiserschmarrn 10,80 mit Apfelmus (Kleine Portion 7,80)
Schokoküchlein 5,80 ♥ mit flüssigem Kern ♥ auf Himbeer-Spiegel	♥ DESSERT KUPFER-REINDL ♥ ... ab 4 Personen! Kaiserschmarrn, Apfelkücherl und Topfenknödel mit Apfelmus, Vanillesoße und Zwetschgenröster pro Person 10,80

... UND FÜR DEN GANZ BESONDEREN ABSCHLUSS!

MANZ



Kehr Spätburgunder Blanc de Noir Eiswein

♥ Goldene Kammerpreismünze ♥

Weingut Manz, Weinholsheim (D) | Jahrgang 2016

0,05l Glas

0,375l Flasche

12,50

46,50