



AMA-Lizenznummer 100 310

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

***Rind, Schwein und Pute:** aus Österreich über die Fleischhauerei Lettner, Guggenthal*

***Milch und Milchprodukte:** Salzburger Land Milch*

***Eier:** Familie Schobersberger, Timelkam*

***Erdäpfel, Gemüse und Obst der Saison:** Familie Eisl, Wals*

***Wild:** von der Jägerschaft Ebenau*

***Lamm vom:** Peilsteibauer Ebenau*

Gansl Tage 5.11 bis 14.11.2020 nur Mit Vorbestellung

Jeder erste Sonntag Backhendtag / Jeder letzte Sonntag Bratitag



VISA

Alle Preise incl. Mwst. in Euro

Bier Empfehlung

Trumer Original Naturtrüb 0,5 3,80

Trumer Herbstbier 0,5 3,80

Wein weiß

Heideboden Cuvee Weiss vom Hannes Reeh 13% 1/8 | 4,10

Gumpoltskirchner Tradition Cuverotgipfler Zierfandler Reinisch 1/8 | 3,70

Wein rot

Lust & Leben Cuvee **Bio** vom Paul Achs Gols

Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Barrique 12,50%

1/8 | 4,30

Zweigelt vom Salzl Illmitz

13,50%

1/8 | 3,80

Weiter Weine entnehmen Sie unserer Weinkarte

Vorspeisen

Salat vom Buffet 4,90

Kürbis-Dreierlei

Kürbissuppe, Kürbiskraut mit rosa gebratenem Stück
vom Reh, Schlutzkrapfen mit Kürbisfülle 13,80

„Poke bowl,, mit rosa Rehrückenscheiben 14,50
(Avocado, Quinoa, Salat, Sesam, Trockenfrüchte, Nüsse)

Tatar vom Reh

mit Wachtelei Toastbrot und Butter 14,80

Suppen

Kräftige Wildsuppe

mit Hirsch-Leberknödel, oder Rehravioli 4,50

Kürbiscremesuppe

mit Kürbisstangerl und Kürbiskernöl 4,50

Hauptgerichte

Rehrückensteak

rosa gebraten auf Steinpilzen, mit Herbstgemüse, Kartoffelkroketten und glacierten Maroni 24,90

Fiaker Gamsgulasch mit Kräuterspätzle Gamskrainer Spiegelei und Gurkerl 14,70

Hirschbraten

mit Schwammerlsauce dazu Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne 15,90

Wildes Grillteller

mit Süßkartoffel-Pommes, Kräuterbutter und Speckbohnenbündchen 19,40

Barbarie - Entenbrust

im Orangensaftl auf Balsamico Linsen, dazu Kartoffel-Mandelbällchen 17,50

Wildschweinbraten im „Herbstbiersaftl“

Kartoffel-gratin und warmen Speck-Krautsalat 15,80

Hirschrahmtopf

Wurzelgemüse und Eierschwammerl mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren 15,80

Wildbeuschl mit Knödel 10,70

Hirschburger

mit Pommes frites, Burger mit Faschiertem vom Hirsch, Camembert, Speck, Zwiebel und Steinpilzen, Preiselbeeren 12,90

Gams Krainer ,alla, Bauer Lucky mit Senf und Brot 5,50

Für die „Nicht – Wild – Esser“

Wienerschnitzel vom Schwein

mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren 12,50
von der Pute 14,50

Bachforelle aus Ebenau, vor gebeizt gegrillt mit Petersilkartoffel und Salat € 15,80

Grillteller

vom Rind, Schwein und Pute, dazu Pommes frites und Kräuterbutter 13,90

Schlutzkrapfen

gefüllt mit Kürbis, in brauner Butter Kürbiswürfeln und Parmesan 12,60

Für unsere kleinen Gäste

Micky Mouse kleines Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes 6,50

Captain Balu Grillwürsterl mit Pommes frites 4,90

Für den kleineren Hunger zwischendurch

Frankfurter oder Debreziner mit Senf und Brot 4,50

Grillwürstl mit Pommes frites 5,90

Schinken-Käse-Toast mit Salatgarnitur 5,90

Currywurst mit Pommes 7,80

Dessert

Kürbis-Kern-Tiramisu 6,30

Zweierlei von der Zwetschke Zwetchkenstrudel und Sorbet 5,90

Topfenknödel in Butterbrösel auf Heidelbeerspiegel 6,30

**Gerne organisieren wir Ihre Familienfeste,
Bratl, Ripperl, Buffets und Mehr-Gang- Menü**