



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**