

A detailed black and white illustration of a grapevine border. The border is composed of several thick, gnarled vertical stems that run down the left and right sides. These stems are adorned with clusters of small, round grapes and large, detailed leaves with prominent veins. At the top and bottom, the stems are connected by horizontal sections featuring more leaves and small, curled tendrils. The entire border frames the central text area.

Speisekarte

Wiedel

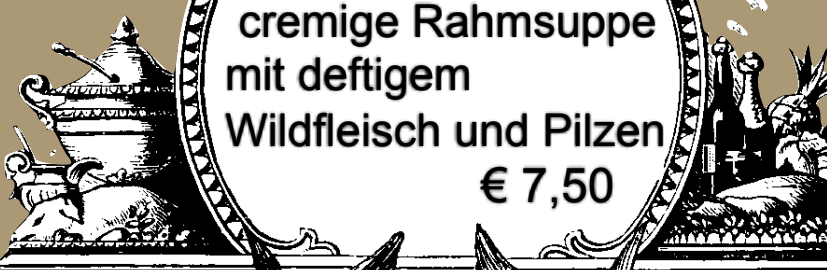


Vorspeisen



Junghirsch Carpaccio

geeistes Hirschfilet
auf Rukkola,
mit Granatapfel und
Pinienkernen
€ 17,90



Wildsuppe

cremige Rahmsuppe
mit deftigem
Wildfleisch und Pilzen
€ 7,50



Magatoast

zarte Hirschmedaillons
auf gebratenen
Serviettenknödeln und
duftender Schwammerlsauce
€ 19,90

Hauptspeisen klassisch



Hirschgulasch

herzhaftes Wildstück in
Wildrahmsauce
mit Serviettenknödel
und Preiselbeerpfirsich
€ 19,50



Wildschweinsbraten
geschmorter
Wildschweinsschopf in
deftiger Wildsauce mit
duftendem Rotkraut und
Kürbiskernkroketten
€ 22,50

Försterpfand'l

gedünstete Hirschschnitzel vom
Gustostück in g'schmackiger
Schwammerlsauce mit roten
Rübenspätzle und krachenden
Speckfisolen
€ 25,90



Wild- schweins- schnitzel

€ 21,20

in
Knusperpanier
mit
Preiselbeerbirne
und
Nußkartoffeln



Hauptspeisen kreativ

Rehfiletstreifen

mit Eierschwammerln sautiert, in
duftender Cognacoberssauce
mit Wildkräuterflan und
Rotkrautdonuts

€ 38,60

Wildschweinsfilet

im Ganzen gegrillt, mit
flaumigem
Selleriepüree
und Linsenwaffeln

€ 31,20

Hirsch

in seiner schönsten

Vollendung

€ 36,20

medium gegrillten
Hirschlungen-
braten mit
duftender
Morchelsauce
knusprigen roten
Rübenstangerl
und
Kastanienknödeln





Hauptspeisen

Von allem
etwas



Petit four aus Wald und Flur
schonend gegrillte Medaillons von
Hirsch, Reh und Wildschwein mit
ausgewählten
Beilagenkompositionen und feinen
Saucen

€ 38,90

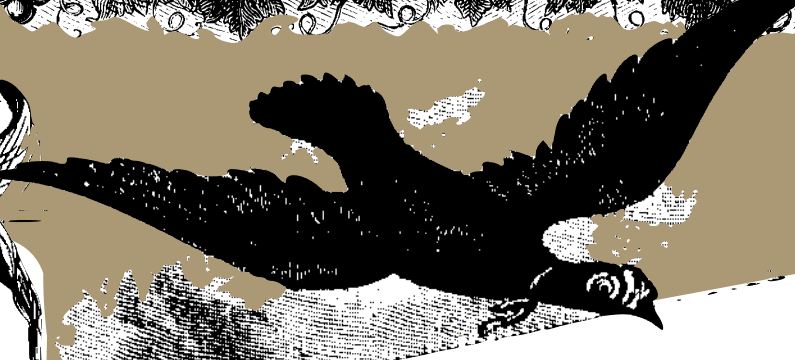


Wilderer Teller
Auswahl unserer traditionellen
Wildgerichten mit klassischen
Beilagen

€ 35,50



Weidmanns Pech
umsonst auf der Pirsch
kein Wild,
aber reichlich Zuspeisen
€ 18,20



Portion **R**otkraut

€ 4,90



klare

Kindsuppe

mit Frittaten

€ 4,70

cremige

Knoblauchsuppe

mit
Schwarzbrotwürferl

€ 5,40

Oldie **C**l oast

getoastetes Baguette, mit
gegrillten Schweinsmedaillons,
Grillspeck und Kräuterbutter
anbei gebackene Zwiebelringe,
Röschengemüse mit Sauce.
hollandaise
€ 15,70

American **C**lubtoast
getoastete Weißbrotscheiben mit
Kräuterkruste, gegrillten
Putenfilets, Spiegelei und
knusprigen Speckscheiben.
Cocktailsauce und knackigen
Blattsalaten
€ 14,40



Schweinskarreesteak

mit flaumiger Kräuterbutter,
Speckfisolen und Bratkartoffeln
€ 16,10

gegrilltes

Putenfilet

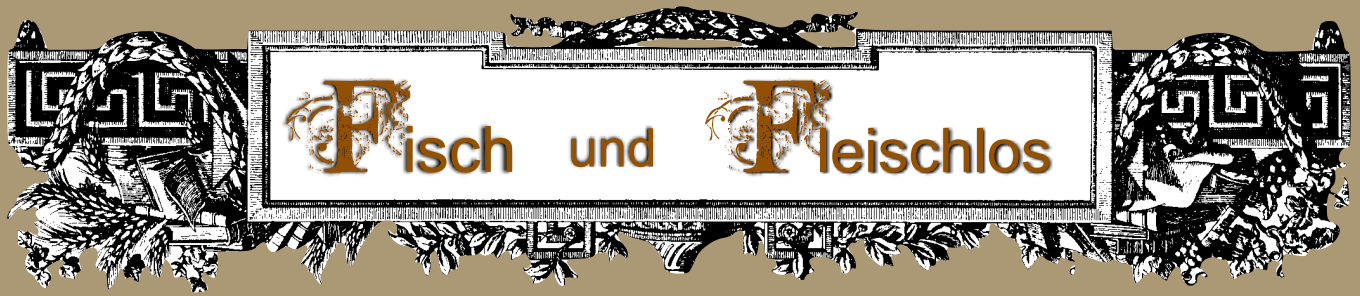
mit zartem Brokkoli
und
roten Rübenspätzle
€ 15,70

Wiener Schnitzel

vom Schweinsrücken
mit Petersilienkartoffeln
€ 14,50

Schweinsfilet

im Ganzen gegrillt,
mit Kräuterflan und knusprigen
Maroniknödeln
€ 21,40



Zanderfilet

schonend gegrillt,
mit zartem Brokkoli und
feinen Petersilienkartoffeln
€ 22,50

Käsespätzle

hausgemachte
Spätzle in sämiger
Käsesauce werden
gratiniert und mit
Blattsalat serviert
€ 13,90

gemischter **S**alat

oder Blattsalat
€ 5,20

knusprige rote **R**übensticks

auf herbstlichen Salaten
mit Joghurtdressing und
Sweet Chillisaucе
€ 12,90



Verführerische Desserts



Somlauer Nockerl

mit Schokosauce,
Schlagobers und
Nußkrokant
€ 7,40



Maronitiramisu

mit eingelegten
Kastanien und
Schlagobers
€ 7,60



Eis palatschinken

mit cremigem
Vanilleeis,
Karamellsauce und
Schlagobers
€ 6,90