

Heimische Wildspezialitäten aus den Kamberitscher Wäldern

# Wildkarte



**Wildkräutercremesuppe** mit Obershaube und Schwarzbrotcroutons ..... € 4,90  
*Wild herb cream soup with whipped cream and Black bread croutons!*

**Rosa gebratene Medaillons vom Rehbock** *Fried buck medaillons* ..... € 22,50  
auf Pilzragout mit Petersilerdäpfel und Grillgemüse  
*with mushroom ragout, parsley potatoes and grilled vegetables*

**Duett vom „Gams“** *chamois* ..... € 21,50  
Gamsragout trifft Gamsmedaillons auf Thymiansauce mit Butterspätzle  
und Gemüsevariation  
*Chamois ragout and chamois medaillons with thyme sauce, spaetzle and vegetables*

**Geschmorte Keule vom Edelhirsch** *red deer braised haunch* ..... € 19,50  
an Preiselbeerjus mit Zapfenkroketten und Rotkraut  
*with cranberry sauce, croquettes and red cabbage*

**„Wildpfandl“** *Maybuck ragout* ..... € 18,90  
Ragout vom Maibock in Preiselbeerjus mit Kräuterspätzle und buntem Gemüse  
*with cranberry sauce, herb spaetzle and vegetables*

**Schokoladen Panna Cotta** *chocolate panna cotta* ..... € 6,90  
auf mariniertem Waldbeerragout mit Joghurt-Hafer-Crumble  
*with berry ragout and yogurt-oat-crumble*

**Topfen-Soufflé** *Curd soufflé* ..... € 7,50  
an Erdbeerragout  
*with strawberry ragout*

