

Tageskarte

Unsere Wildgerichte

Hirschkalbsbraten in Bordeauxsauce

mit Apfel-Rotkraut und Kroketten

27,50

Gebratenes Flugentenbrustfilet auf Orangenmaroni-Sauce

mit Kartoffelknödel und Rotkraut

27,50

Hirschkalbsragout mit Kroketten

und Mandelbroccoli

23,90

Gegrilltes Hirschrückensteak im Speckmantel

auf Steinpilzsauce, Rotkraut und Kroketten

37,00

Original Untertaler Fleischkrautstrudel

mit Bratkartofferl, Bratensaft und Sauerrahm

16,50

Schladminger Jagapfandl mit Schwammerl

Puten- und Schweinefleisch auf feiner Pilz-Rahm-Sauce,

mit Butternockerl und Speckstreiferl

17,90
