

## VORWEG & AUS DER SUPPENKUCHL

---

### Blattspiel

Hirsch Carpaccio | Rehterrine | Zwiebel Chutney | Pilze | Nussbrot | € 12,80

### Herbstgedicht

Vogelersalat | Walnusskerne | Cassis-Feige | Ziegenkäse | Brotchip | € 8,90

### Kürbiscremesuppe

Kürbisknäcke | Ingwer | Kürbiskernöl | Kürbiskerne | € 5,00

### Klare Wildsuppe

Steinpilzknödel | € 4,20

### Hausgemachte Angus-Rindssuppe

Zur Wahl mit - Frittaten | Grießnockerl | Leberknödel | € 3,60

## WÜD'S AUS DA REGION

---

### Rehshlögl

Gebeizt | Blaukraut | Serviettenknödel | € 19,90

### Wilderer Topf

Ragout | Reh | Hirsch | Serviettenknödel | € 14,90

### Rehmedaillons

Kartoffel-Eierschwammerlpüree | wilder Brokkoli | dunkles Natursaftl | € 20,90

### Rosa Wildentenbrust

Sous Vide gegart | Steinpilzrisotto | Kohlsprossen | Balsamico-Honigsaftl | € 18,90

### Wild trifft Weckerl

Wild-Patty | Brioche Bun | Rucola | Chutney | Wedges | € 14,90

## Hirschrückensteak

Hausgemachte Gnocchi | Speckbohnen | € 24,50

## Hirsch Wok

Zartes vom Hirsch | Gemüse | Steinpilztagliatelle | € 16,90

## Duett aus Hirschmedaillons und Wildschweintrücker am Spies

Süßkartoffelpüree | gegrillter Kürbis | Cranberrie Sauce | € 21,90

## ZUM DAZUA DOA

---

Portion Knödel € 3,80

Portion Blaukraut € 4,20

Duchesse-Kartoffeln € 4,20

Portion Spätzle € 4,20

## VEGETARISCH ECK

---

### Tortellini

Eierschwammerl | Kürbis-Honig | Braune Butter | Salat | € 13,90

### Herbstlich-Kartoffel-Kürbisauflauf

Kräuterdip | Salat | € 11,90

### Kürbis-Bowl

Quinoa | Kürbis-Kokos-Ragout | gegrillter Kürbis | Ruccola | Tahinidressing | € 12,50

## TYPISCHE WIRTSHAUSKUCHL

---

### Schnitzel „Wiener Art“

Schwein | Petersilienkartoffeln | Preiselbeer | Salat | € 12,50

### Grillteller Englsträume

Schweinefilet | Pute | Grillgemüse | Pommes Frites | Ketchup | € 14,80

### Salat Steirer

Bunte Blattsalate | Hühnerbrust in Kürbiskernpanade | weißer Dip € 12,80

### Innviertler Fischplatte

Saibling | Forelle | Lachsforelle | Risotto | Grillgemüse | € 18,90

### Cheeseburger

Rind medium | Tomaten | Zwiebel | Cheddarkäse | Wedges | Dip | € 13,90

## GEBÄCK

---

Salztangerl € 2,00

Knoblauchstangerl € 2,80

## DIGESTIF EMPFEHLUNG

---

### KAROLIDO Distillery, Mining

Herbstgedicht | Steirer Birne | 2cl | € 4,90

Sonnenglanz | Apfel Cuvee | 2cl | € 4,90



# EB'S SIAS

---

## Opfi Radl

Gebacken | Kaffeeis | € 6,20

## Schokokuchen

Schwarzbeerröster | Mascarponecreme | im Glas | € 6,20

## Eispalatschinken

Vanilleeis | Obst | Schokosauce | € 6,90

## Topfenknödel

Schwarzbeerröster | Butterbrösel | € 7,50

\*\* etwaige Änderungen von Beilagen sind vorbehalten.

## FREIND (LIEFERANTEN) VOM HAUS

---

Schwein & Wurstwaren – Familie Kreil „FEICHTLBAUER“, Wernthal Weng im Innkreis

Wildfleisch – Jägerschaft Altheim & Weng

Obst & Gemüse - Fa. Schoberleitner, Eferding

Kartoffeln – Familie Gurtner, Geinberg

Eier & Gewürze – Familie Ober, Altheim & Familie Gradinger, Mühlheim am Inn

Brot & Gebäck – Bäckerei Weinhäupl, Altheim & Familie Sailer, Mauerkirchen

Fisch – Familie Schrems, Geinberg, Familie Pointecker, St. Peter /Hart

Mehl & Gries – Familie Huemer, Stern – Altheim

## Termine

---

### ENTEN & GANSL

Im November jeden Samstag & Sonntag sowie auf Vorbestellung  
Wir bitten um rechtzeitige Reservierung

### ANGUSWOCHE

Im November

## ALLGEMEINES & ALLERGENE

---

Bei uns wird alles regional, saisonal & frisch gekocht – daher kann es bei einem vollen Lokal auch zu Wartezeiten kommen – aber keine Sorge hungrig ist noch keiner zur Tür raus, nur vielleicht etwas später als geplant :)

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne von unseren MitarbeiterInnen.