

Aperitif.Empfehlung

„Rosécco“

frischer leichter Frizzante. 11,5 % Vol.
halbtrocken

Weingut Guttmann. Weiden am See

1/8l 4.2

„PriSecco“

Rosè von Boskop Apfel. Rose. Himbeere
Soda. Rosmarin. Alkoholfrei.

Manufaktur Jörg Geiger

1/4l 6,5

„Lust und Leben“

Zweigelt.Blaufränkisch.St. Laurent. 2017.

12,5 % Vol. trocken

Weingut Paul Achs. Gols.

1/8l 6

Obertrumer Herbstbier

Amber Ale 5,2% Alkohol. Obergärig

Unfiltriert. Bernsteinfarbe

0.5l 4.5

Michaels Wildmenü

(bis 14.00 Uhr. ab 18.00 Uhr)

Apfel-Selleriecremesuppe. Wildpraline

* * *

Wildkrapferl. Kürbiskraut. Erdäpfel

* * *

Hirschrücken. Brombeeren. Nüsse. Zwiebel. Blinis

* * *

Zweierlei Schokolade. Kürbis

4-Gang 52

Abendgedeck pro Person 3 Euro (obligatorisch)

Wirtshaus.Küche

SUPPEN

Kräftige Rindssuppe mit
Frittaten, Grießnockerl oder Fleischstrudel 4.5

SALATE

Gemischter Salat 4.5 Blattsalat 4
Großer gemischter Salat 6.5
Bunter Blattsalat. Fischfilet. Wildschweinrohschinken. Nüsse 14

TRADITIONELLES

Wienerschnitzel vom Schwein
Petersilerdäpfel. Preiselbeeren 14
Zwiebelrostbraten von der Salzburger Stierbeiried. Semmelknödel 18
Backhendl. Erdäpfel-Gurkensalat. Preiselbeeren 16
Lachsforellenfilet. Petersilerdäpfel. Blattsalat 18
Ragout vom Hirsch. Semmelknödel. schwarze Nüsse 19
Portion Blaukraut 5

„Sonntags-Bratl“

immer Sonn,- und Feiertag
ofenfrischer Schweinsbraten. Semmelknödel. Krautsalat 14

Schwaighofner.Mund.Art

(bis 14.00 Uhr. ab 18.00 Uhr)

VORSPEISE.SUPPE

Wildkrapferl. Kürbiskraut. Erdäpfel **13**

Entenstopfleber. Kürbischutney. Brioche **18**

Rindercarpaccio. Kürbis. schwarze Nüsse. Parmesan **12**

Apfel-Sellerieschaumsuppe. Wildpraline **6**

HAUPTGERICHTE

Rehrücken. Rüben. Linsen. Portweinfeigen **38**

Rehragout. Briocheknödel. Blaukraut. Maroni **25**

Hirschrücken. Brombeeren. Nüsse. Zwiebel. Blinis **33**

geschmorte Hirschkeule. Erdäpfelnudeln. Sellerie. Blaukrautschaum **28**

Wildschweinrücken. Kräuterseitlinge. Perlgraupen **28**

Fasannockerl. Blaukrautcreme. Lardo. Maroni. Topinambur **28**

Kürbisrisotto. getrocknete Tomaten. Pinienkerne. Parmesan **18**

DESSERT.KÄSE

Topfenknödel. Zwetschkenröster. Zimteis **10**

Zweierlei von der Schokolade. Kürbis **10**

Eispalatschinke. Schokoladensauce. Schlagobers **7**

Mehlspeis: Apfelstrudel oder Torte des Tages. Schlagobers **4**

Schärdinger Affineur Käse. Feigen. Schwarzbrot **12**

Abendgedeck pro Person **3** Euro (obligatorisch)

ZWISCHENDURCH

Schinken-Käse-Toast. Ketchup. Gemischter Salat **7**

Grillwürstl mit Pommes frites. Ketchup. Gemischter Salat **10**

Hochfuchs-Beef-Burger. 100 % Alpenrind

Käse. Tomaten. Zwiebel. Salat. Sauerrahm-Dip. Erdäpfelspalten **15**

JAUSE

Hochfuchs-Jause am Brett. Gebäck **14**

Kalter Schweinsbraten. Senf. Kren. Gebäck **11**

Essigwurst. Gebäck **7**

Saures Rindfleisch. Zwiebel. Kernöl **11**

1 Paar Frankfurter. Senf. Kren. Semmel **4.5**

Für die Herkunft der Produkte, sowie Allergeninformationen
wenden Sie sich gerne an unsere Servicemitarbeiter.

Abendgedeck pro Person **3** Euro (obligatorisch)