



## WILDGERICHTE

Die Menschen in unseren Breitengraden waren schon sehr früh in der Geschichte ziemlich wild auf Wild. Eine der ältesten Rezepturen mit Wildfleisch findet sich etwa im 1827 erschienenen »Linzer Kochbuch« unter dem Titel "Hasen in einer Pastete". Oft wird behauptet, dass Wildspezialitäten in früheren Zeiten nur dem

Adel als Gaumenkitzel vorbehalten waren. Das stimmt nur bedingt. Die österreichische Wildküche hat eine jahrhundertalte Tradition. So findet man etwa das erste "Wiener Schnitzel" der Kochbuchliteratur in einem 1871 erschienenen Jäger-Kochbuch, es handelte sich dabei um ein Wildschweinschnitzel. Wildfleisch stand schon immer – auch vor der Entdeckung des Feuers – auf dem Speiseplan der Menschen, zunächst allerdings roh, ungesalzen und ohne die heutigen Beilagen. Später waren es die Assyrer, Ägypter, Griechen und besonders die Römer, die die Vorzüge von Wildbret erkannten.

### VORSPEISE

#### **Kürbiscremesuppe**

mit Kernen und seinem Öl **10.20**

### HAUPTGÄNGE

#### **Wildschweinpfeffer**

mit Rotkraut, Marroni, Mirza-Birne  
und Topfenspätzle **40.20**

#### **Rehgeschnetzeltes**

an Pilzrahmsauce mit Mohnnudeln, geröstetem Rosenkohl,  
Mirza-Birne und Marroni **42.00**

#### **Topfenspätzle**

mit Rotkraut, Kürbis, Pilze, Rosenkohl, Wirsing,  
Mirza-Birnen und Marroni **34.00**

## AUS DER MEHLSPEISEKÜCHE

#### **Hausgemachte Marronischnitte** 12.50

#### **Eis-Zwetschgen-Knödel**

mit Mohnbrösel und Zwetschgenröster **15.20**

## WEINEMPFEHLUNG

#### **2019 Tement Blanc**

Weingut Tement, Südsteiermark, Steiermark

Sauvignon Blanc · Weißburgunder · Welschriesling 1 dl **8.00**

#### **2019 Langenloiser Zweigelt Rosé**

Weingut Bründlmayer, Kammptal, Niederösterreich

1 dl **8.00**

#### **2019 Blaufränkischer**

Weingut Pöckel, Neusiedlersee, Burgenland

1 dl **8.50**

#### **Schilcher Sturm aus der Steiermark**

Blauer Wildbacher

1 dl **8.00**

#### DEKLARATION

Fleisch: Österreich/Ungarn