



ABENDKARTE
WILDERERHÜTTE

ABENDKARTE



Gedeck

Grammelschmalz mit Bauernbrot (A,P)	€ 3,00
Knoblauchbrot (A,G)	€ 3,50

Vorspeise

Hirschrohschinken mit Melonengelee (M,O,P)	€ 14,50
Hausgebeizter Alpenlachs mit Dijon-Dill-Senf - dazu Kresse-Öl und Kaviar (C,D,L,M)	€ 16,80

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Frittaten oder Tirolerknödel (A,C,L)	€ 5,50
Steinpilzcremesuppe mit Blätterteighaube (A,C,G,L,M)	€ 9,50

Auf Vorbestellung

Käse Raclette mit Heukartoffeln und eingelegtem Gemüse (G,L,M) dazu Kräutersauerrahm	pro Person: € 26,50
Fondue „Chinoise“ mit 3 verschiedenen Dips dazu Mixed Pickels, Knoblauchbrot und hausgemachte Kartoffelchips (C,L,M)	pro Person: € 28,50

HAUPTSPEISEN



Hauptspeisen

Wildgulasch <i>mit Spätzle und Speckrosenkohl (A,C,G,H)</i>	€ 19,80
Entenbrust mit Schwarzwurzel Rotkraut Püree <i>im Kartoffelring dazu Schwarzkirschsauce (A,C,G)</i>	€ 23,50
Hirschrückenmedaillons mit Kartoffelbaumkuchen <i>dazu Savoie Kohl Rouladen (C,G)</i>	€ 28,00
Galgenspieß: verschiedene Filetstücke vom Wild <i>mit Pommes Williams und Wintergemüse dazu Mixed Pickels (A,C,G)</i>	€ 23,50
Rehrückenfilet mit Kartoffelspeckstrudel <i>dazu Petersilienwurzel, Urkarotte und Schupfnudeln auf Kakaosauce (A,C,G)</i>	€ 32,50
Käsespätzle in der Holzgebse <i>dazu grüner Salat (A,C,G)</i>	€ 16,80
Verschiedene Blattsalate <i>mit gebratenen Forellenfiletstreifen (D)</i>	€ 14,80
Filet vom Alpenlachs auf Meeresspargel <i>dazu Wildreis und Champagnerschaum (D,G)</i>	€ 26,50

DESSERT & EIS



Dessert

Wildererhüttenwalddessert (A,C,G,H)	€ 14,80
Tartintin Surprise (A,C,G)	€ 12,80
Doppelte Zitronen Bar Brûlée mit Joghurtsorbet (A,C,G)	€ 10,50

Eiskarte

Gemischtes Eis mit Sahne (C,E,F,G)	€ 5,00
Coupe Dänemark mit Sahne (C,E,F,G)	€ 6,50
Früchteeisbecher mit Sahne (C,E,F,G)	€ 6,70
Waldbeer-Joghurtbecher mit Sahne (C,E,F,G)	€ 6,90
Heiße Liebe mit Sahne (C,E,F,G)	€ 6,90