

WILDEREI

16.10.-25.11.2026

@mama thresl



Wild-Reise

Vornweg

Heiße Maroni zum Selberschälen

Danach

- to share -

Wildleberparfait

Wild- & Waldterriner, Cumberland, Rahmkrautsalat

Wild-Croquette mit Dip, Kren, Apfel, Preiselbeeren
dazu Schüttelbrot, Kastanienbrot

Zwischendurch

„Shabu Shabu“ vom Hirsch, Wildtee-Aufguss
Schmelzzwiebeln, Birnenwürfel

Hauptspeise

- to share -

Schlögel-Scheibe im Feuer „Ossobuco vom Reh“

Gebratener Serviettenknödel, Steinpilz-Trivolati, Rahmwirsing, Wildsoße
Rote-Beete-Knolle im Ganzen mit Sauerrahm-Kren

Menü ab 2 Personen

€ 58,- pro Person



mama
thresl



Mehr Wild

Vorspeisen / Kleine Gerichte

Wild-&-Waldterriner mit Rahmkrautsalat

Feldhase mit Vogerlsalat, Kernöl, Pilzkompott oder Kürbis-Chutney

Wild-Croquettinis mit Apfel, Preiselbeer & Kren Dip

Wild-Bresaola mit Balsamico-Zwetschken

Wild-Leberparfait im Glas mit Walnusscreme & Heidelbeerkompott

Vogerlsalat mit Kartoffel-Kernöl-Dressing
(Schüttelbrot, Kürbiskerne, Speck)

Hummus (extra)

Suppen / Zwischengerichte

Kürbissuppe

Gamssuppe mit Wurzelgemüse und Ziefer-Dinkel

Wildtee

Hauptspeisen

Hirschkotelett mit Rahmwirsing, Butternockerl & Steinpilzen

Rehrücken Umami-Style, Steinpilz-Misocreme mit
Roter-Bete-Knolle & Wildjus-Ponzu und frittierten Glasnudeln

Schöpsernes vom Mufflon im Myromy-Brick mit scharfem Rettich

Geschmorte Rehschulter mit Serviettenknödel, Blaukraut &
Rosenkohl

Steinpilz-Trifolati mit Serviettenknödel (vegetarisch)

Wir starten wild!

Live Cooking mit Stefan Marquard

16.10. ab 18.00 Uhr

mama
thresl