

DER WAIDMANN

BLÄTTER
FÜR
JÄGER UND JAGDFREUNDE

Griaf Enk'

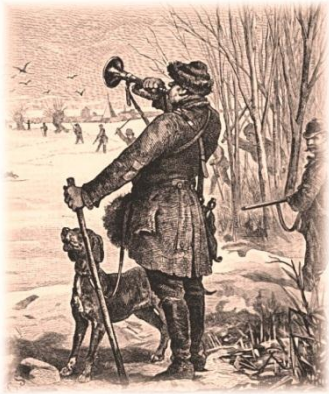
zu den Markterwirt's Wildwochen!



Waidmanns-Heil

Familie Schneider

Aus dem Suppentopf



Rindsbouillon

~ mit Nudeln und Gemüse

Euro 3,00

~ mit Kräuterfrittaten

Euro 3,00

~ mit gebackenem Kalbsleberknödel

Euro 3,50

Kürbis-Ingwersuppe

mit Kürbiskernen und Kernöl

gr. Euro 4,20

kl. Euro 3,20

Gamssuppentopf

mit Nudeln, Gemüse, Gamsfleisch und Schwarzbrotcroutons

gr. Euro 5,50

kl. Euro 3,90

Erdäpfelrahmsuppe mit Steinpilznockerl

gr. Euro 4,20

kl. Euro 3,20

Wilde Vorspeisen

Kalt:

Wildschweinsülzchen

Auf marinierten Apfelspalten mit Kräutervinaigrette

Euro 6,50

Duett von Hirschrohschinken und Wildschweinschinken

mit Preiselbeerobers und Gebäck

Euro 9,20

Carpaccio vom Hirsch

mit Ribiselbalsamico, Sesamöl und Parmesanraspeln

Euro 9,90

Warm:

Lachsforellenfilet

mit Kürbis-Currybutter und Salatbouquet

Euro 6,50

Rehmedaillon im Prosciuttomantel

auf Kürbisnudelnest mit Schokoladen-Wildjus

Euro 9,50

Salat-Variationen

„Backhendlsalat“

*Bunter Herbstsalat mit Maishendlstreifen
in Kürbiskernpanier*

Euro 8,90

„Hubertussalat“

*Salatvariation mit Hirschrohschinken,
Pinienkernen und Parmesan*

Euro 9,90

„Salat Diana“

*Herbstsalatvariation mit rosa gebratener
Flugentenbrust und Birnenspalten*

Euro 9,20

„Jägersalat“

*Herbstsalatvariation mit feinem Wildschweinschinken,
und gefüllten Ziegenkäsepefferoni*

Euro 9,50

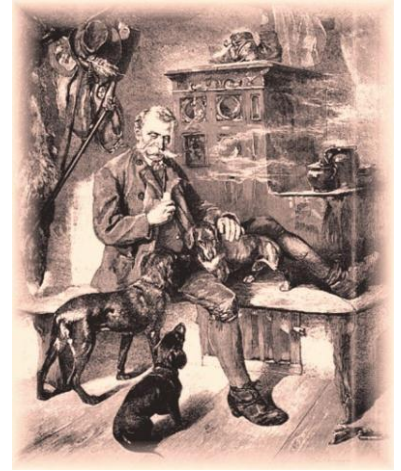
Bunte Herbstsalatvariation

~ groß

Euro 4,90

~ klein

Euro 3,90



„Ein Schnëider“

*Das ist niemand der Hosen flickt,
sondern entweder ein junger geringer Hirsch,
oder ein ohne Beute heimkehrender Jäger
(er ist geschneidert worden, meist im Zusammenhang
von Treib- und Riegeljagden verwendet),
oder ein junger Birkhahn, der noch keine krummen Federn
an seinen Stoß (Schwanz) hat.*

Schmankerl vom Wild

Gegrillte Flugentenbrust

auf Feigenrisotto mit Brombeersauce und Herbstgemüse

Euro 16,90

Wildhasznrücken

*im Prosciuttomantel, dazu Maronipüree und Blaukrautstrudel
mit Schokoladen-Wildjus*

Euro 17,50

Pfeffergulasch vom Steirischen Wildschwein

mit Zapfenkroketten und Kräutersemmelknödel

Euro 12,40

Wildschweinmedaillons natur gebraten

mit Linsenreis, Herbstgemüse und Oliven-Kapern-Sauce

Euro 14,90

Markterwirts Hubertus Platte (ab 2. Personen)

*Dreierlei Wild mit Ente, Hirsch und Wildschwein
dazu Blaukraut, gebackener Kürbis, Kroketten, Herbstgemüse
2 Saucen und Preiselbeeren*

ab 2 Personen

pro Person Euro 21,50



„Wilderer Pfand 1“

*Dreierlei Wild mit Ente, Hirsch und Wildschwein
dazu Blaukraut, Kroketten und Zirben-Pfeffersauce*

Euro 20,50

„Hirschrückenmedaillons“

auf Kürbispudelnest mit Blaukraut und Zirben-Schwarzbeer-Wildjus

Euro 19,90

„Salzburger Schnitzel“ vom Lungauer Hirsch
mit Zwiebel-, Speck-, Pilzfüllung, dazu Petersilienkartoffeln und Blaukraut Euro 15,20

Wildragout vom Lungauer Hirsch
mit gebackenem Kürbis und Blaukraut Euro 12,90

Rehrückenmedaillons
auf gebratenen Polentatalern und Kürbis in Basilikumpesto
mit Latschen-Schokoladen-Wildjus Euro 24,90

„Rehroulade“ im Speckmantel
mit Geflügel-Pinienkernfüllung auf Basmatireis und Herbstgemüse
dazu Zirben-Kürbis-Pfeffersauce Euro 17,90

Fischspezialitäten



Forelle und Saibling

*Aus dem Zauchensee & heimischen Bächen und
Flüssen im Pongau*

*Zubereitung nach Ihrer Wahl
gebraten oder „blau“ (pochiert im Wurzelsud)*

*dazu servieren wir kleinen Salat, Petersilienkartoffeln
mit Knoblauch-, Mandel oder Kräuterbutter nach Ihrer Wahl*

Forelle € 14,90

Saibling € 15,90

Schmankerl für unsere Gäste, die nicht so „wild“ essen wollen...



„Wiener Schnitzel“

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

~ vom Schwein Euro 12,50

~ von der Putenbrust Euro 13,50

Cordon bleu

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

~ vom Schwein Euro 13,50

~ von der Putenbrust Euro 14,50

„Putzen – Mozzarella“

gegrilltes Putenschnitzel mit Tomaten und Mozzarella gratiniert,
dazu Basmati Reis und Herbstgemüse

Euro 12,90

„Pinzgauer Kasnocken“

mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebeln und Salat

gr. Euro 8,20

kl. Euro 5,50

Gebackener Kürbis

mit Sauce Tartar, Salzkartoffeln und Salat

Euro 6,50

Spaghetti Bolognaise

mit schmackhafter Fleischsauce

Euro 7,80

„Spaghetti Vegetarier“

mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Kräuteröl
und frischem Parmesan

Euro 8,50

„Spaghetti Pikante“

Nudeln mit Speck, Zwiebeln, Tomaten, Basilikum,
Jalapenos und frischem Parmesan

Euro 8,50

Nachspeisen ..

....für den süßen Abschluss



Gesüßtes Maronipüree

mit Amarenakirschen
und Nusskugeln

Euro 5,20

Zweierlei Topfenknödel

auf Schwarzbeerragout

Euro 5,80

Süßes Kürbis-Birnenkompott

Mit Vanilleeis und Kernöl

Euro 4,90

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Obstgarnitur

Euro 5,50

Palatschinken 2 Stk.

mit Marillen-, Brombeer-, Preiselbeermarmelade
oder mit Schokosauce

Euro 4,80

Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit 25 Minuten)

Zur Auswahl mit Zwetschkenröster, Apfelmus oder Vanillesauce

groß

Euro 7,80

klein

Euro 6,50

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel

Euro 2,50

nach Wahl

- mit Schlagobers

Euro 3,00

oder

- mit Vanillesauce

Euro 3,50

oder

- mit Schlagobers und Vanilleeis

Euro 3,80

Angebote rund ums Eis finden Sie in der Markterwirt's Eiskarte.

Über frische Strudel-, Torten- und Kuchenangebote
informiert Sie gern das Markterwirt's Service-Team.

Für Wünsche und Anregungen Ihrerseits haben wir
gerne ein offenes Ohr!