

DER WAIDMANN

BLÄTTER
FÜR
JÄGER UND JAGDFREUNDE

Griß Enk'

zu den Markterwir's Wildwochen!



Waidmanns-Heil

Familie Schneider

Alle Speisen werden mit viel Liebe zubereitet. Sollten Sie Fragen bezüglich der Inhaltsstoffe haben, bitten wir Sie sich an das Service Team zu wenden, um genaue Informationen über Allergene zu erhalten.

Aus dem Suppentopf

Schmackhafte Rindsbouillon

~ mit Nudeln & frischen Gemüsestreifen	Euro	3,90
~ mit hausgemachten Kräuterfrittaten	Euro	3,90
~ mit hausgemachten Kaspressknödel	Euro	3,90

Würzige Kürbis-Ingwersuppe

mit Kürbiskernen & Kernöl

gr.	Euro	4,60
kl.	Euro	3,60

Jaga´s Gamssuppentopf

mit Lungauer Gamsfleisch, frischen Gemüsestreifen,
Nudeln & Schwarzbrotcroutons

gr.	Euro	5,90
kl.	Euro	4,50

Kartoffel-Steinpilzerèmesuppe

mit gebackenen Gamsfleischknödel

gr.	Euro	5,90
kl.	Euro	4,50

Pikante Gulaschsuppe vom Wildschwein

gr.	Euro	6,20
kl.	Euro	5,50

Wilde Vorspeisen

Kalt:

Carpaccio vom Hirschkalb

mit Himbeervinaigrette, eingelegten Eierschwammerln,
Rucola & Parmesanspähne

Euro 10,50

Tartar vom Hirschrücken

dazu Feldsalat und Knoblauchbrot

Euro 17,90

Hausgemachte Gamssulze

dazu mit Zwiebelringen, Vogerlsalat und Birnenvinaigrette

Euro 10,90

Wilde Vorspeisen

Warm:

Gebratene Fasanbrust

mit Erbsenpüree & Grand Marnier-Sauce

Euro 11,90

Stroganoff vom Rehfilet

dazu Kräuterfettuccini & glacierte Cockailtomaten

Euro 17,50

Auf Zirben-Holz geräuchertes Saiblingsfilet

dazu Kürbis Risotto & Weintraubengelee

Euro 13,90

Salat-Variationen

„Backhendlsalat“

Bunter Herbstsalat mit gebackenem Maishendlfilet
in Kürbiskernpanade & steirischem Kernöl

Euro 10,50

„Hubertussalat“

Salatvariation mit Hirschrohschinken, dazu eingelegte Eierschwammerl,
Walnusskerne & frisch gehobelter Parmesan

Euro 11,90

„Salat Wildente“

Rosa gebratene Flügentenbrust mit Birnenspalten auf Herbstsalatvariation

Euro 11,90

„Jägersalat“

feiner Rehschinken mit Ziegenkäseällchen
auf Herbstsalatvariation & eingelegten Vogelbeeren

Euro 11,50

„Fischersalat“

mit frisch gebratenem Lachsforellenfilet & Joghurtdressing

Euro 11,90

„Zauchenspezsalat“

geräuchertes Bachforellenfilet auf buntem Blattsalat
mit Zwiebelringen & Oberskren

Euro 11,50

Bunte Herbstsalatvariation

~ groß

Euro 6,40

~ klein

Euro 4,50

Grüner Salat

Euro 4,00

Portion Kürbiskernöl

Euro 1,50



„Ein Schnzider“

*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

Rosa gebratene Flugentenbrust

mit Apfel-Rotkraut, Pommes Duchesse & Grand Marnier-Sauce

Euro 18,30

Wildhasenrücken im Speckmantel gebraten

*dazu servieren wir Schwarzbeer-Risotto,
Mandel-Brokkoli & Schokoladenbier-Wildjus*

Euro 21,20

Im Prosciutto Mantel gebratener Kaninchenrücken

dazu Kürbisrisotto, Mandel-Brokkoli & Natursaft 1

Euro 21,90

Wildschweinbraten

mit Apfelrotkraut, Kartoffelknödel & Natursaft 1

Euro 14,90

Natur gebratener Wildschweinrücken

mit Speckbohnen, glacierten Kürbis & Pfefferrahmsauce

Euro 19,60

Rosa gebratener Hirschrücken

dazu Schwarzbeer-Risotto, Romanesco und Holler-Wildjus

Euro 26,90

„Salzburger Schnitzel“ vom Lungauer Hirsch

*in der Kürbispanade mit Speck, Zwiebeln & Champignonfülle
dazu Petersilienkartoffeln, Zweigelt-Apfelrotkraut & Preiselbeeren*

Euro 15,90

Wildragout vom Lungauer Hirsch

mit Kräuterspätzle & Apfelrotkraut

Euro 14,50

Wachholder-Rahmbraten vom Hirschkalb

mit Kartoffelknödel & Zweigelt-Apfelrotkraut

Euro 15,90

Wildrahmbreuschel

mit Serviettenknödel, Salzkartoffeln & grünem Salat

Chefs Geheimtipp!

große Portion

Euro 11,50

kleine Portion

Euro 9,90

Rosa gebratener Rehrücken

auf Kürbispüree dazu Mandel-Romanesco & Holler-Wildjus

Euro 27,90

Gebratenes Reh schnitzel

mit Kräuter-Schupfnudeln, Apfelrotkraut & Brombeer-Wildjus

Euro 18,20

Rosa gebratene Gamsmedaillons

mit Kräuterpolenta, Speckbohnen & Holler-Wildjus

Euro 29,90

Gebratenes Gamsschnitzel

mit Kräuter-Schupfnudeln, Apfelrotkraut & Brombeer-Wildjus

Euro 18,20

„Wilderer Pfand 1“

dreierlei vom Wild (Hirsch, Wildschwein und Ente)

mit Kräuterspätzle, Blaukraut & Brombeersauce

Chefs Geheimtipp!

Euro 19,60

Markterwirt's Hubertus Platte (ab 2. Personen)

*Wildvielfalt mit Birnen-Zweigelt-Rotkraut,
gebackener Kürbis, Zapfenkroketten, Rösti und Herbstgemüse
Dazu servieren wir 2 Saucen & Preiselbeeren*

ab 2 Personen

pro Person Euro 24,20

Der hl. Hubertus ist der
Schutzpatron von der Jägerschaft.



Fischspezialitäten

Forelle und Saibling

Aus dem Zauchensee & heimischen Bächen und Flüssen im Pongau

„Müllerin Art“

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

Regenbogenforelle Euro 15,20

Bachsaibling Euro 16,20

Bachforelle Euro 16,20

Gebratenes Saiblingsfilet

auf Kürbis Risotto, dazu Mandelbroccoli & Safranbutter

Euro 17,90

Gebratenes Bachforellenfilet

mit Arabischem Couscous, glaciertem Kürbis & Kräuterrahm

Euro 16,90

Gebratenes Lachsforellenfilet

mit rote Rübenrisotto, Broccoli & Kräuterbutter

Euro 16,90

Marktwirt's Fischplatte

(für 2 Personen)

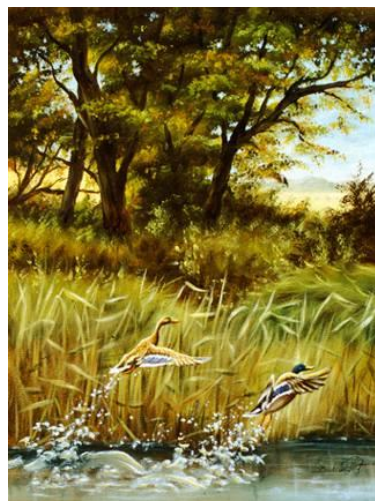
Verschiedene Fische der Region

mit Herbstgemüse, Petersilienkartoffeln und Couscous

Dazu servieren wir 2 Saucen & grünen Salat

für 2 Personen

Euro 38,00



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

„Wiener Schnitzel“

mit Petersilienkartoffel, Zitrone & Preiselbeeren

~ vom Schwein Euro 11,90

~ vom Huhn Euro 12,90

Cordon Bleu

mit Petersilienkartoffel, Zitrone & Preiselbeeren

~ vom Schwein Euro 13,50

~ vom Huhn Euro 14,90

Grillteller (Schwein, Rind und Huhn)

mit Pommes Frites, Herbstgemüse & Natursauce

Euro 15,40

„Steak Burger“ (reine Rindfleischsteaks)

mit Salatblatt, Zwiebelringen, Tomatenscheiben, gebratenem Speck,
Cocktailsauce & Pommes

Euro 14,90

„Pongauer Schweinebraten“

mit Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln & Bratensaft

Euro 11,50

„Altenmarkter Kasnocken „

mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebeln & grünem Salat

Euro 9,20

Spaghetti „Bolognese „

mit schmackhafter Fleischsauce

Euro 8,50

Spaghetti „Pomodoro „

mit hausgemachtem Tomatenragout

Euro 8,20

Hausgemachte Spinatknödel

mit Ziegenkäsefüllung dazu Herbstgemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip

Euro 9,20

Nachspeisen ...

...für den süßen Abschluss

Schwarzbjerg-Nocken <i>mit Vanilleschaum</i>	Euro 6,90
Preiseljberg-Nocken <i>mit Vanilleschaum</i>	Euro 6,90
Duett vom Schokoladenmoussé <i>dazu Apfelragout</i>	Euro 6,50
Hausgemachte Topfen-Nockerl <i>mit Weintraubengelee</i>	Euro 6,50
Zwetschken-Topfenknödel <i>mit süßen Butterbröseln</i>	Euro 6,90
„Schwarzbjerg-Eisbeher“ <i>Buttermilch-Heidelbeereis mit Schwarzbjerg-Ragout & Sahne</i>	Euro 7,20
Kürbiskernöl Parfait <i>mit Sahne und süßen Kürbis-Apfel-Ragout</i>	Euro 6,50
Eispalatschinken <i>mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne</i>	Euro 5,90
Palatschinken (2 Stk.) <i>mit Marillen-, Erdbeer-, Brombeer-, Ribisel- oder Preiselbeermarmelade oder auch mit Schokosauce</i>	Euro 4,90
Kaiserschmarrn <i>mit Rosinen (Zubereitungszeit 25 Minuten)</i> <i>zur Auswahl mit Zwetschkenröster oder Apfelmus</i>	
	groß Euro 8,90
	klein Euro 7,90
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel	Euro 3,20
<i>nach Wahl</i>	- mit Schlagobers Euro 3,70
	- mit Vanillesauce Euro 4,00
	- mit Schlagobers & Vanilleeis Euro 4,70
Verschiedene Käsesorten <i>mit Obstgarnitur und Walnüsse</i>	Euro 10,50