

DER WAIDMANN

BLÄTTER
FÜR
JÄGER UND JAGDFREUNDE

Griaf, Enk!

zu den Marklerwirt'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 & Gemüsestreifen	Euro	3,90
~ mit hausgemachten Kräuterfrittaten	Euro	3,90
~ mit hausgemachten Kaspressknödel	Euro	3,90
~ mit hausgemachten Leberknödel	Euro	4,90

Würzige Kürbis-Ingwersuppe

mit Kürbiskernen & Kernöl Euro 4,90

Jaga´s Gamssuppentopf

mit Lungauer Gamsfleisch, frischen Gemüsestreifen,
Nudeln & Schwarzbrot-Croutons gr. Euro 6,20
kl. Euro 4,90

Kartoffel-Steinpilzsuppe

mit Schwarzbrotstreifen Euro 5,90

Maronischaumsuppe

Im Weck - Glas serviert Euro 5,20

Wilde Vorspeisen

Kalt:

Carpaccio vom Hirschkalb

mit Himbeervinaigrette, eingelegten Eierschwammerln,
Rucola & Parmesan Euro 11,90

Hirschrücken - Tartar

dazu Feldsalat und Knoblauchbrot Euro 17,90

Tartar vom geräuchertem Saiblingsfilet

dazu Feldsalat Euro 11,90

Carpaccio vom Gamsrücken

mit Steinpilzpesto, Rucola & Parmesan Euro 12,90

Wilde Vorspeisen

Warm:

Gratinierter Ziegenkäse

dazu Rucola – Kirschtomatensalat

Euro 10,90

Gebackene Steinpilze

mit Petersilienkartoffeln & Kräuterrahm

Euro 12,50

Stroganoff vom Hirschfilet

auf Kräuterbandnudeln & glaciertem Kürbis

Euro 17,90

Salat-Variationen

„Backhendsalat“

in Kürbiskernpanade gebackenes Hühnerfilet auf gemischtem Salat,
Kürbiskernen & steirischem Kernöl

Euro 11,20

„Hubertussalat“

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

Euro 11,90

„Salat Wildente“

rosa gebratene Flugentenbrust mit Birnenspalten auf Salatvariation

Euro 12,20

„Jägersalat“

feiner Rehschinken mit Ziegenkäsebällchen
auf Salatvariation & Zwetschken-Chutney

Euro 11,50

„Zauchenseesalat“

geräuchertes Saiblingsfilet auf buntem Blattsalat
mit Zwiebelringen & Oberskren

Euro 11,50

Bunte Herbstsalatvariation

~ groß

Euro 6,40

~ klein

Euro 4,50

Grüner Salat

Portion Kürbiskernöl

Euro 4,00

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, Kürbisstrudel & Orangen-Wildjus

Euro 18,50

Wildhasenrücken im Speckmantel gebraten

dazu servieren wir Steinpilz-Risotto, glacierte Kürbis &
Schokoladenbier-Wildjus

Euro 21,20

Wildschweinbraten

mit Specksauerkraut, Semmelknödel & Natursaft

Euro 14,90

Medium gebratene Wildschweinkoteletts

auf Specklinsen, Mandelbrokkoli & Steinpilzsauce

Euro 19,60

Hirschrücken rosa gebraten

mit Steinpilz-Risotto, glacierte Kürbis und Holler-Wildjus

Euro 26,90

„Salzburger Schnitzel“ vom Lungauer Hirsch

in der Haselnusspanade mit Speck, Zwiebeln & Champignonfülle
dazu Petersilienkartoffeln, Apfelrotkraut & Preiselbeeren

Euro 16,20

Wildragout vom Lungauer Hirsch

mit Kräuterspätzle & Apfelrotkraut

Euro 14,90

Thymianbraten vom Hirschkalb

mit Semmelknödel & Apfelrotkraut

Euro 15,90

„Hubertusspieß“

Hirsch, Wildschwein, Ente

Mit Röstinchen, Herbstgemüse & Preiselbeersauce

Euro 23,90

Wildrahmbuschel

mit Semmelknödel, Salzkartoffeln & grünem Salat

Chefs Geheimtipp!

große Portion
kleine Portion

Euro 11,90
Euro 9,90

Medium gebratener Rehrücken

mit Kürbisstrudel dazu Mandelbrokkoli & Zirben-Wildjus

Euro 27,90

Piccata vom Rehschnitzel

mit Steinpilz-Bandnudeln, Herbstgemüse & Preiselbeersauce

Euro 18,50

Rosa gebratene Gamsmedaillons

mit Steinpilz-Risotto, Speckbohnen & Holler-Wildjus

Euro 29,90

Gebratenes Gamsschnitzel

mit Kräuter-Bandnudeln, Apfelrotkraut & Preiselbeersauce

Euro 18,50

„Wilderer Pfand 1“

Dreierlei vom Wild (Hirsch, Wildschwein und Ente)
mit Kräuterspätzle, Blaukraut & Steinpilzsauce

Euro 19,90

Markterwirt's Hubertus Platte (ab 2 Personen)

Wildvielfalt mit Birnen-Zweigelt-Rotkraut,
Zapfenkroketten, Rösti und Herbstgemüse
dazu servieren wir 2 Saucen & Preiselbeeren

ab 2 Personen
pro Person Euro 24,20

Der heilige Hubertus ist der
Schutzpatron von der Jägerschaft.



Fischspezialitäten

Forelle und Saibling

Aus dem Zauchensee sowie heimischen Bächen & 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 Kräuter-Bandnudeln, dazu Broccoli & Dill-Senfsauce Euro 18,90

Gebratenes Reinanken Filet

mit Steinpilz-Risotto, glasierter Kürbis & Dreisiebener-Sauce Euro 18,50

Gebratenes Lachsforellenfilet

auf Karfiol-Püree, dazu Gemüse-Spaghetti Euro 17,90



Markterwirt's Fischplatte (für 2 Personen)

*Verschiedene Fische der Region
mit Herbstgemüse, Petersilienkartoffeln und Basmatireis
dazu servieren wir 2 Saucen & grünen Salat*

pro Person Euro 23,00

Schmankerl

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

„Wiener Schnitzel“

mit Petersilienkartoffel, Zitrone & Preiselbeeren

~ vom Schwein Euro 12,20

~ vom Huhn Euro 13,20

Cordon Bleu

mit Petersilienkartoffel, Zitrone & Preiselbeeren

~ vom Schwein Euro 13,90

~ vom Huhn Euro 14,90

Grillteller (Schwein, Rind und Huhn)

mit Pommes Frites, Gemüse & Natursauce

Euro 15,90

„Pongauer Schweinebraten“

mit Semmelknödel, Kartoffeln & Bratensaft

Euro 11,90

„Altenmarkter Kasnocken,,

mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebeln & grünem Salat

Euro 9,90

Spaghetti „Bolognese“

mit schmackhafter Fleischsauce

Euro 8,80

Spaghetti „Pomodoro“

mit hausgemachtem Tomatenragout

Euro 8,30

Hausgemachte Spinatknödel

mit Ziegenkäsefüllung dazu Herbstgemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip

Euro 9,50

Nachspeisen ...

...für den süßen Abschluss

Schwarzbeerr-Hocken mit Vanilleeis	Euro 7,20
Dreierlei von der Maroni Maroni-Püree, Knödel & Parfait dazu Weintraubengelee	Euro 8,20
Duett vom Schokoladenmousse im Weck- Glas serviert dazu Rotweibirnenragout	Euro 6,50
„Kürbiskern -Eisbecher“ süßes Kürbisragout, Sahne & Kernöleis	Euro 6,90
Nuss - Schupfnudeln mit Vanillesauce	Euro 6,90
Eispalatschinken mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	Euro 6,20
Palatschinken (2 Stk.) mit Marillen-, Erdbeer-, Brombeer-, Ribisel-, Schwarzbeer- oder Preiselbeermarmelade oder auch mit Schokosauce	Euro 5,90
Kaiserschmarrn (Zubereitungszeit 25 Minuten) mit Rosinen zur Auswahl mit Zwetschkenröster oder Apfelmus	
	groß Euro 9,90
	klein Euro 8,90
Schwarzbeerkaiser (Zubereitungszeit 25 Minuten) mit Vanilleeis	
	groß Euro 10,90
	klein Euro 9,90
Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel	Euro 3,20
nach Wahl	- mit Schlagobers Euro 3,80
	- mit Vanillesauce Euro 4,20
	- mit Schlagobers & Vanilleeis Euro 4,70
Verschiedene Käsesorten mit Obstgarnitur und Walnüsse	Euro 10,50