

# DER WAIDMANN

BLÄTTER  
FÜR  
JÄGER UND JAGDFREUNDE

Griß Enk'

zu den Markterwirt'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	4,30
~ mit hausgemachten Kräuterfrittaten	Euro	4,30
~ mit hausgemachten Kaspressknödel	Euro	4,30

## *Würzige Kürbis-Ingwersuppe*

mit Kürbiskernen & Kernöl

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

## *Kartoffel-Steinpilzsuppe*

im Brottopf serviert

gr.	Euro	5,90
kl.	Euro	4,30

## *Jaga´s Gamssuppentopf*

mit Lungauer Gamsfleisch, frischen Gemüsestreifen,  
Nudeln & Schwarzbrotstreifen

gr.	Euro	7,20
kl.	Euro	5,90

## *Gulaschsuppe vom Reh*

mit Gebäck

gr.	Euro	7,20
kl.	Euro	5,90

# Wildę Vorspeisen

## Kalt:

### *Carpaccio vom Hirschkalb*

mit Himbeervinaigrette, eingelegten Eierschwammerln,  
Rucola & Parmesan

Euro 12,20

### *Tatar vom Hirschrücken*

dazu Feldsalat, Wachtelspiegelei & Knoblauchbrot

Euro 18,20

### *Gebeiztes Saiblingsfilet*

mit Rucola-Kirschtomaten, Salat & Honig-Senfsauce

Euro 12,90

### *Carpaccio vom Reh*

mit Rucola, Parmesan & Weintraubenvinaigrette

Euro 12,90

# Wilde Vorspeisen

## Warm:

### *Tagliatelle mit Bolognese vom Wild*

*dazu Rucola & Parmesan*

Euro 10,90

### *Gebratene Wildleber*

*mit Steinpilz Tagliatelle*

Euro 10,90

### *Gebackene Ziegenkäseballchen*

*vom Kondwaldbauer Altenmarkt*

*dazu Preiselbeer Obers & Friséesalat*

Euro 11,90

# Salat-Variationen

### *„Backhendlsalat“*

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

Euro 12,20

### *„Hubertussalat“*

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

Euro 12,50

### *„Salat Wildente“*

*rosa gebratene Flugentenbrust mit Birnenspalten auf Salatvariation*

Euro 12,90

### *„Jägersalat“*

*feiner Rehschinken mit Ziegenkäseballchen  
auf Salatvariation & Zwetschken-Chutney*

Euro 11,50

### *„Zauchenspezsalat“*

*geräuchertes Saiblingsfilet auf buntem Blattsalat  
mit Zwiebelringen & Oberskren*

Euro 11,50

### *Bunte Herbstsalatvariation*

~ groß

Euro 6,40

~ klein

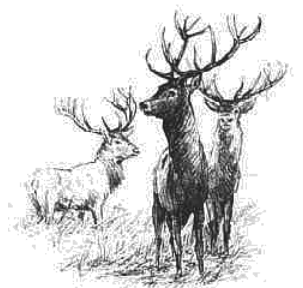
Euro 4,50

### *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, Röstinchen & Preiselbeersauce

Euro 18,80

## *Wildschweinbraten*

mit Specksauerkraut, Semmelknödel & Natursaft`l

Euro 15,20

## *Medium gebratene Wildschweinkoteletts*

auf Kräuterpolenta, Speckbohnen & Steinpilzsauce

Euro 19,90

## *Hirschrücken rosa gebraten*

mit Schwarzbeer-Risotto, Mandelbroccoli & Zirm-Wildjus

Euro 27,20

## *„Salzburger Schnitzel“ vom Lungauer Hirsch*

mit Speck, Zwiebeln & Champignonfülle

dazu Petersilienkartoffeln, Apfelrotkraut & Preiselbeeren

Euro 16,50

## *Wildragout vom Lungauer Hirsch*

mit Kräuterspätzle & Apfelrotkraut

Euro 14,90

## *Wildrahmbeuschel*

mit Semmelknödel, Salzkartoffeln

### *Chefs Geheimtipp!*

große Portion Euro 12,20

kleine Portion Euro 10,20

## *Medium gebratener Rehrücken*

mit Steinpilz-Schupfnudeln

dazu Kürbisgemüse & Schwarzbeeren-Wildjus

Euro 28,20

## *Rehbraten*

mit Steinpilz-Schupfnudeln & Apfelrotkraut

Euro 16,90

## *Gebratenes Reh schnitzel*

Mit Kräuterspätzle, Apfelrotkraut & Steinpilzsauce

Euro 18,90

## *Rosa gebraten Gamsrücken*

mit Kräuterpolenta, Speckbohnen & Schwarzbeer-Wildjus

Euro 29,90

## *Gebratenes Gamsschnitzel*

mit Kräuter-Tagliatelle, Apfelrotkraut & Steinpilzsauce

Euro 18,90

## *„Hubertusspieß“*

Hirsch, Wildschwein, Ente

Mit Röstinchen, Herbstgemüse & Preiselbeersauce

Euro 24,90

## *„Wilderer Pfand 1“*

Dreierlei vom Wild (Hirsch, Wildschwein und Ente)

mit Kräuterspätzle, Blaukraut & Steinpilzsauce

Euro 21,20

## **Markterwirts 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 25,50

*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-Polenta, dazu Kürbisgemüse & Kräuterbutter Euro 19,20*

### *Gebratenes Lachsforellenfilet*

*mit Rote Rüben-Risotto & Broccoli ..... Euro 17,90*



### Marktwirt's Fischplatte (für 2 Personen)

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

*pro Person Euro 25,80*

# Schmankerl

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

## *„Wiener Schnitzel“*

*mit Petersilienkartoffel, Zitrone & Preiselbeeren*

~ vom Schwein Euro 12,50  
~ 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 17,90

## *„Pongauer Schweinebraten“*

*mit Semmelknödel, Kartoffeln & Bratensaft`l*

Euro 11,90

## *„Altenmarkter Kasnocken „*

*mit Pinzgauer Bierkäse, Röstzwiebeln & grünem Salat*

Euro 10,90

## *Spaghetti „Bolognese „*

*mit schmackhafter Fleischsauce*

Euro 8,90

## *Spaghetti „Pomodoro „*

*mit hausgemachtem Tomatenragout*

Euro 8,50

## *Hausgemachte Spinatknödel*

*mit Ziegenkäsefüllung dazu Herbstgemüse, Salzkartoffeln & Kräuterdip*

Euro 10,20

# Nachspeisen ...

...für den süßen Abschluss

## *Schwarzbbeer-Nocken*

mit Vanilleeis

Euro 9,50

## *Duett vom Schokoladenmousse*

dazu Rotweinbirnenragout

Euro 6,90

## *Nuss - Schupfnudeln*

mit Vanillesauce

Euro 6,90

## *Himbeer- Tiramisu*

mit Obstgarnitur

Euro 6,90

## *Eispalatschinken*

mit Vanilleeis, Schokosauce

Euro 6,20

## *Palatschinken (2 Stk.)*

mit Marillen-, Erdbeer-, oder

Preiselbeermarmelade oder auch mit Schokosauce

Euro 5,20

## *Kaiserschmarrn* (Zubereitungszeit 25 Minuten)

mit Rosinen

zur Auswahl mit Zwetschkenröster oder Apfelmus

groß

Euro 10,20

klein

Euro 9,30

## *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

## *Ziegenkäseteller*

vom Konwaldbauern Altenmarkt

mit Weintraubengelee

Euro 12,50



# Moakzi's Eis Spezialitäten

## *Gemischtes Eis*

mit oder ohne Schlagobers

Euro 3,90

## *Eisschoko*

Frisches Vanilleeis,  
Kakao und Schoko

Euro 4,90

## *Eiscafé*

Frisches Vanilleeis,  
Kaffee und Schlagobers

Euro 4,90

## *Coup Dänemark*

Frisches Vanilleeis,  
Schokosauce und Schlagobers

Euro 5,80

## *Heiße Liebe*

Frisches Vanilleeis,  
heiße Himbeeren und Schlagobers

Euro 6,20

## *Nussbecher*

Cremiges Eis mit Nüssen,  
reichlich garniert mit Schlagobers

Euro 6,50

## *Stracciatellabecher*

Gemischtes Cremeeis, Bananen,  
Schokosauce und Schlagobers

Euro 6,50

## *Kaiser Franz*

Cremeeis, Haselnuss,  
Schokosauce und Schlagobers

Euro 6,80

*Familie Schneider und das gesamte Team  
wünscht Ihnen ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis!*