

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 & 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

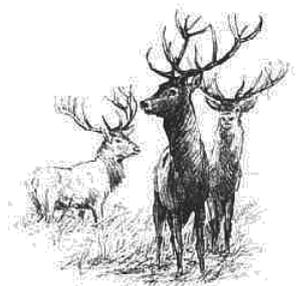
Euro 4,50

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

Marktwirt'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 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!*