

Wildå - Wochå

APERITIF

Pumpkin Pie Bellini

Kürbispüree | Gewürze | Prosecco

€ 8,5

Fall Aperol Spritz

Aperol | Zimt | Prosecco | Soda

€ 8,5

Spiced Apple Spritz (alkoholfrei)

Apfel | Zimt | Nelken | Prosecco

€ 7,9

Sarti Spritz

Sarti | Prosecco | Soda

€ 7,9

Mille Bolle

1 Glas € 4

auch alkoholfrei

Pfiff

02,l € 3

VUORHEÄ

Carpaccio vom Hirsch

Wildkräutersalat | Sellerie | Kapern | Feigen

€ 17

Kürbisravioli

Kürbiskerncrumble | Rucola | Frisee

€ 17

Herbstlicher Sälättaller | Oberländer Schafkäse

Rohnele | Feigen | Apfel Balsamico

(Am Abend Salat vom Buffet)

€ 8,5

SUPPA

Kürbissipple | Grissini

€ 8

Maronicremesuppe | Chili-Zimt

€ 8

Rinds- oder Gemüsesuppe

Hirschleberknödel oder Grießnockerl

€ 8

DAS EDELSTE VOM WILD

Wildeler's Festtagsplatta (ab 2 Personen)

feinstes vom Reh, Hirsch und a Gams oder an Stoabock (nach Verfügbarkeit)

Pilzrahmsauce | Eierspätzle | Kroketten

Blaukraut | Gniaställerei | Rahmwirsing

pro Person

€ 40

Pulled-Wildsau-Burger

Hausgemachter Kürbisbun | Cole Slaw

Süßkartoffel Pommes od. Pommes

€ 25

Wildschwein-Bosna

Zwiebelrelish | Senf Mayonnaise

€ 18

□ mit Salat vom Buffet

€ 26,5

Entenbrust

Holunderjus | Karfiolpüree | Blaukraut | Rahmwirsing

€ 37

Wilder Grill

Gegrilltes von Hirsch und Reh

Kräuter-Preiselbeerbutter | Gmias

Süßkartoffelpommes od. Pommes

€ 35

VOM REÄCH

Rehssteak (vom Kaiserteil)
Holunderjus | Kroketten | Kürbisgemüse
€ 39

Geschmortes vom heimischen Reh

Eierspätzle | 2erlei Kraut
€ 25

VOM HIRSCH

Hirschsteak (vom Rücken)
Portwein | Wilder Kohl | Blaukraut | Serviettäcknedl
€ 43

Hirschragout „Bärafällaboda“

Kastanien | Schwammle | Eierspätzle | Rosenkohl
€ 23

OHNE WILD Z'werdå ...

Wiener Schnitzel im Butterschmälz ausagebächt

Kräutererdäpfel | Granta

vom Österreichischen Kälb (insr HiT)

€ 32

vom österreichischen Schwein

€ 20

Stearawirt's Grillteller (Tiroler Rind u. Öberio)

Pommes frites | Gemüse | Bergkräuterbutter

€ 28

Schweinelendchen vom österr. Schwein

Naturjus | Schwammle | Butterspätzle | Gmias

€ 25

Jägertoast

Schweinerückensteak | Steeger Toast

Schwammle | Speck | Stearawirts Sandwichsauce

€ 16

FÜR VEGGIES

Wilderer Wrap

Quer durch an Gmiasgärta

€ 18

Hausgemachte Kürbisknödel

Lauchgemüse | Kräuterseitlinge

€ 18

Rote Beete Risotto

Birne | Steeger Rouqfort

€ 18

D'RNAUCH

Schockomousse

Zwetschke | Haselnuss

€ 13

Unser Barkeeper Philip empfiehlt

Appleton Easten 12

Reichhaltig und vollmundig, mit tropischem Pot-Still-Funk,
dunkler Schokolade, Vanille, würziger Eiche und tropischen Früchten.

€ 4cl 9

Maroni-Crème brûlée

Apfelkompott

€ 13

Unser Barkeeper Philip empfiehlt

Licor 43

Süße Vanille, Karamell und Sahne, verfeinert mit reifen Früchten
Zitrus und einem Hauch Zimt.

€ 4cl 5

HEISS - KALT

Vanilleeis mit Espresso

€ 6

Kolibris's Eisspezialitäten

Bananensplit | Heiße Liebe, | Cup Danmark,
Steierbluat isch Grün | Schwarzwaldbecher | Eiskaffee

€ 10

1 Kugel

Mango | Himbeere | Limette Minz | Mohn | Vanille

€ 2,5

Wildwoche in der Hauserei

Eine Tradition. Viel Herzblut. Neue Ideen Und die Liebe zum Wild.

Wild gehört bei uns zur Hauserei - und das bereits seit Jahrzehnten

Seit vielen Jahren ist unsere Wildwoche ein fester Bestandteil im Herbst. Eine Zeit, in der wir uns ganz bewusst dem widmen, was uns die Berge und Wälder schenken. Hinter jedem Wildgericht steckt dabei mehr als nur ein gutes Stück Fleisch: Es geht um Respekt vor der Natur, um die Jagd, um handwerkliches Können und um die feine Art, Wild richtig zuzubereiten.

Wild zu kochen braucht für uns vor allem eines: Feinfühligkeit. Denn Wild ist besonders. Sein Geschmack ist charaktvoll, ehrlich und geprägt von seiner natürlichen Umgebung. Genau deshalb darf man es nicht überladen. Wir möchten den Eigengeschmack bewahren, ihn mit passenden Kräutern, Gewürzen und regionalen Zutaten unterstreichen und daraus Gerichte machen, die nach Herbst, Wald und Lechtal schmecken.

Unsere Wildwoche ist jedes Jahr auch ein Stück Leidenschaft. Es wird ausprobiert, abgeschmeckt, verfeinert und diskutiert. Welche Kräuter passen? Welche Beilage bringt das Wild richtig zur Geltung? Wie viel braucht es - und wann ist weniger einfach mehr?

Was dabei auf den Teller kommt, entsteht mit Herzblut und viel Liebe zum Detail.

Die Jagd und der respektvolle Umgang mit dem Wild gehören für uns untrennbar zusammen. Wir schätzen die Arbeit der Jägerinnen und Jäger, die Verbundenheit mit der Natur und die Verantwortung, die damit einhergeht. Vom Wald bis in die Küche soll dieser Respekt spürbar bleiben.

Und auch wenn unsere Wildwoche auf einer langen Tradition beruht, darf sie sich weiterentwickeln. **Mit unserer Küchenchefin und Jägerin Lea und unserem Koch Joel fließen dieses Jahr viele neue Impulse und frische Ideen in unsere Wildküche ein.** Sie verbinden ihre eigene Handschrift mit unserer Erfahrung und geben den Gerichten neue, spannende Akzente - ohne dabei die Wurzeln unserer Wildwoche aus den Augen zu verlieren.

So treffen bei uns **Tradition und neue Ideen, Heimat und Kreativität** aufeinander.

Jedes Jahr freuen wir uns ganz besonders darauf, **Einheimische und Gäste bei unserer Wildwoche willkommen zu heißen.** Viele kommen seit Jahren immer wieder, manche entdecken unsere Wildgerichte zum ersten Mal.

Gemeinsam genießen wir den Herbst, gute Gespräche, ein gutes Glaserl Wein und natürlich das, was für uns diese Woche ausmacht: **feine Wildgerichte .**

Tanja, Guntram mit den Mädels und
alle fleißigen Hände der Hauserei ♥