

*Unsere Wildspezialitäten*  
*vom 16. Oktober 2021 bis 01. November 2021*

***Gebratene Wildleber***  
*an herbstlichen Blattsalaten*  
*an Apfel-Balsamico-Dressing,*  
*Birnenspalten und Schwarzbrot Chips*

***Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis***  
*mit Kernöl*



***Hirsch Cordon bleu***  
*mit Bergkäse, Speck und Pilzen gefüllt*  
*dazu Bratkartoffel*

***Maultaschen vom heimischen Wild***  
*mit Rahmkraut und Trauben-Walnuss-Chutney*

***Wildschweinrücken rosa gebraten***  
*an Wildjus, Kräutersaitlingen, Schwarzwurzel*  
*und Kürbis-Risotto*

***Wilderer Teller***  
*Medaillons von Reh, Hirsch und Wildschwein*  
*mit Wachholderrahmsauce, gebratenem Wurzelgemüse und Kartoffelnockerl*

***-Keine Umbestellungen möglich-***

LANDGASTHOF  
*Rechberger Hof*  
Familie Schmidmeier

**Burgunder Schmorbraten vom Hirschkalb**  
mit hausgemachten Spätzle

**Deftiger Wildschweinbraten**  
mit Preiselbeerbirne und Reiberknödel

**Rehbraten von der Keule**  
im eigenen Saft gegart mit hausgemachten Spätzle

**Jagdherrenteller**  
Reh-,Hirsch-und Wildschweinbraten  
in zweierlei Saucen  
und Semmelknödel

**Zu allen unseren Wildbraten servieren wir**  
**Blaukraut**



**Rahmschwammerl**  
mit Semmelknödel

**Kürbis Risotto**  
Vegetarisch oder Vegan

**Beilagensalat**



**Quarkstrudel**  
mit Waldbeeren

**Wir beziehen unser Wild ausschließlich aus der Region**

(Änderungen der Speisekarte vorbehalten)