



WILDWOCHEN

Herzlich

Willkommen

zu unseren traditionellen

Wildbret-Tagen

vom 12.10.- 03.11. 2024

im

Braugasthof Schmidt





RABENBRÄU
WILDWOCHEN
BEST IN TOWN

Als Aperitif empfehlen wir


**Brombeer-Limetten-
Gin-Tonic**
€ 6,90

*Die passende Begleitung
zum Wild*

**1/8l Heidenboden Cuvée 2021
Winzenz (Merlot & Cabernet
Sauvignon)**

13,5% Alk

€ 4,90





RABENBRÄU
WILDWOCHEN

Feines aus heimischen Wäldern

Suppe und Vorspeisen

**Cremige Wildrahmsuppe mit
Schwarzbrotcroutons**

5,90

**Zweierlei vom Hirsch: Terrine und Rohschinken,
Pflaumen-Chutney, Pilztartar und Nussbrot**

10,20

**Sautiertes Fasanen-Brüstchen auf Speck-Rahm-Linsen,
schwarzer Walnuss-Glace und Pilzknödel**

12,90





RABENBRÄU
WILDWOCHEN

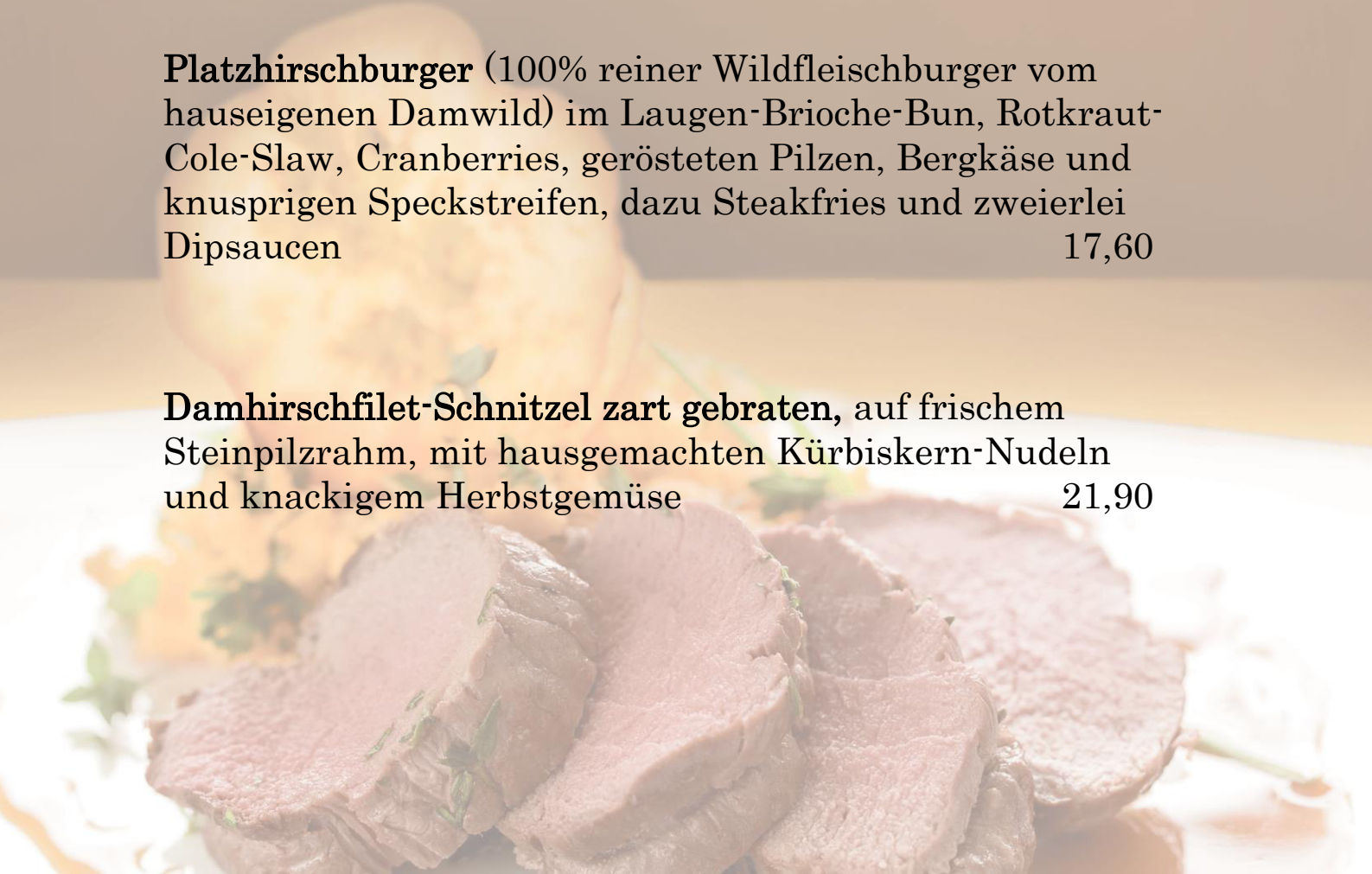
Hauptgerichte

Wildragout mit Serviettenknödel
und Preiselbeerbirne 15,40

Pasta mit feinem Tomaten-Wild-Sugo
Austern-Pilzen, Parmesan und Sprossen 14,60

Platzhirschburger (100% reiner Wildfleischburger vom
hauseigenen Damwild) im Laugen-Brioche-Bun, Rotkraut-
Cole-Slaw, Cranberries, gerösteten Pilzen, Bergkäse und
knusprigen Speckstreifen, dazu Steakfries und zweierlei
Dipsaucen 17,60

Damhirschfilet-Schnitzel zart gebraten, auf frischem
Steinpilzrahm, mit hausgemachten Kürbiskern-Nudeln
und knackigem Herbstgemüse 21,90





RABENBRÄU
WILDWOCHEN


Rehfilet-Schnitzel zart gebraten auf Cranberrysauce mit knusprigen Kroketten und Gemüsebouquet 23,90

Medaillons vom Hirschkalb rosa gebraten, auf Morchel-Whiskyrahm mit Erdäpfelrösti und Speckbohnen 29,90

zart rosa gebratener Rehrücken mit Gewürz-Crumble auf Portweinglace, Sellerie-Mousseline, Amarena-Kirsch-Tortelli und feinem Wildbroccoli 32,90

gebackenes Reh-Schnitzerl in Kürbiskern-Nuss-Panade, dazu Kräuterkartoffeln, Wildpreiselbeeren und **Vogelrissalat** mit Kernölmarinade 19,80

Wilderer Pfandl (Filetspitzen in Rahmsauce) mit Butternockerl und Preiselbeerbirne 19,80





RABENBRÄU
WILDWOCHEN

Süßes Naschwerk

Hausgemachte Maroni-Buchteln
auf Bourbon-Vanille-Sauce, Fruchtgarnitur 8,20

cremig-es Haselnuss-Parfait mit Nougat, frischem
Brombeer-Ragout und gebrannten Mandeln 8,20

Kokos-Tiramisu im Glas mit Raffaello und
feinem Himbeer-Sorbet 7,90





WILDWOCHE

*Falls Sie noch nicht auf den feinen
Wildgeschmack gekommen sind*

Rindsuppe mit Frittaten	4,90
Rindsuppe mit Leberknödel	4,90

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Reis	14,60
Cordon Bleu mit Pommes und Preiselbeeren	17,90
Steirischer Backhendlsalat auf Kartoffel-Blattsalat und Kernölmarinade	14,40
Käsespätzle mit buntem Blattsalat	14,40
Grillteller mit Pommes, Gemüse und Kräuterbutter (3 versch. Fleischsorten)	21,90
Rosa gebratene Schweinsmedaillons auf Pilzrahm mit Kroketten und frischem Marktgemüse	22,90
Gegrilltes Zanderfilet auf Kräuterbernaise, hausgemachten Tagliatelle und buntem Herbstgemüse	20,90
Beilagensalat	5,60