



WILD TRIFFT GENUSS

Wildfleisch steht für Natürlichkeit, Qualität und Nachhaltigkeit. Es ist nicht nur eine Delikatesse, sondern auch ein Symbol für unsere Verbundenheit zur Natur und Region. Wir legen Wert darauf, den einzigartigen Geschmack der Region in jedem Bissen spürbar zu machen. So bleibt die Küche bodenständig, ehrlich und geschmackvoll verwurzelt.

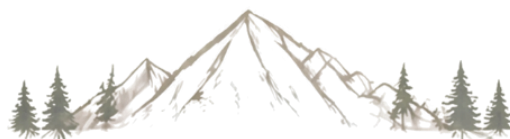
GUTES VON DER SCHNEPF'N ALM

Wir achten auf beste Zutaten – fast ausschließlich aus Österreich – und bereiten unsere Speisen so zu, dass der natürliche Geschmack im Vordergrund steht.

Wir beziehen unser Fleisch aus Österreich, unter anderem gekennzeichnet mit dem AMA - Qualitäts – Gütesiegel. Die Eier sind von glücklichen Hühnern aus Bodenhaltung, die Milchprodukte aus unserer Region, die Äpfel und das Kürbiskernöl aus der Steiermark sowie das Gemüse je nach Saison von österreichischen Bauern.

Das Wild stammt aus unserem eigenen Jagdrevier im Riedingtal/Lungau.

„Der wahre Geschmack der Natur liegt im Wild – ursprünglich, rein, unverfälscht.“





BEEF TATAR

Wachtelei | Kapern | Aioli | Gebäck
18,90 €

SAUVIGNON BLANC

1/8 l | 5,80 €

DREIERLEI VOM KÜRBIS

Carpaccio | Mousse | Soufflé
Geröstete Williamsbirne | Balsamico-Apfel-Vinaigrette
14,10 €



SCHILCHER STURM

1/4 l | 4,80 €

REH-TATAKI

Topinambur | Tramezzini | Speckchips
Maroni | Chicorée
19,20 €

PINOT NOIR „KREIDEBERG

1/8 l | 7,10 €

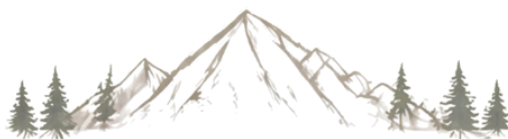
WARME VORSPEISEN

GEFÜLLTE CANNELLONI

Entenpaté | Thymianbechamel | Kräuterseitlinge
Cumberlandsauce | Apfelchips
15,10 €

CHARDONNAY

1/8 l | 6,30 €





KNACKIG, GRÜN UND FRISCH

GEMISCHTER SALAT

5,40 €

VERSCHIEDENSTE SALATE AN UNSEREM SALATBUFFET (NUR ABENDS)

7,40 €

SUPPEN

| KLAR |

KRÄFTIGE RINDSUPPE ODER GEMÜSEBOUILLON

MIT FRITTATEN

Frittaten | Gemüse-Julienne | Schnittlauch

7,80 €

WILDCONSOMMÉ

Leberknödel | Wurzelgemüse | Schnittlauch

9,10 €

| CREMIG |

MARONICREMESUPPE

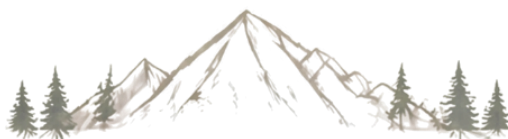
Schwarzbrotchip | Hirschrohschinken | Kresse

9,80 €

HOKKAIDO-KÜRBISUPPE

Kokosmilch | Kernöl | Kürbiskerne

8,90 €





HAUPTSPEISEN

| WILD |

GAMSRAGOUT

Butter-Kräuter Nockerl | Preiselbeeren
32,90 €

BLAUFRÄNKISCH

1/8 l | 6,10 €

DREIERLEI VOM ROSA RÜCKEN

REH | GAMS | HIRSCH

Pastinaken-Ricotta Creme | Glaciertes Gemüse
Zotter-Zirben-Preiselbeer-Jus
44,50 €

MERLOT RESERVE

1/8 l | 7,30 €

HIRSCHKALBSKEULE | SOUS-VIDE

Apfelrotkraut | Serviettenknödel | Marillen-Kürbis-Chutney
31,60 €

QUATTRO

1/8 l | 7,80 €

GEFÜLLTE WACHTEL

Spinat-Erdäpfel-Flan | Marinierte Buchenpilze
Wacholderjus | Wiesenkräuterschaum
28,90 €

PINOT NOIR „KREIDEBERG“

1/8 l | 7,10 €

WILDBURGER

100 % Wildfleisch-Patty | Rahm-Camembert | Speck
Karamellisierte Schalotten | Radieschen
Süßkartoffel-Pommes | Joghurt-Sauerrahm-Dip
29,90 €

QUATTRO

1/8 l | 7,80 €

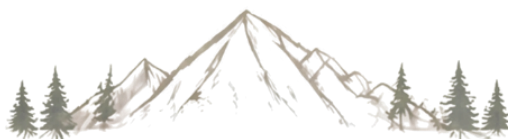


LAUWARMES DAMWILD-ROASTBEEF

Paprika-Ananas-Chutney | Herbstliche Blattsalate
26,60 €

WEIßBURGUNDER

1/8 l | 5,40 €





| HALB SO WILD |

STEIRISCHES KNUSPERHENDL

Gebacken in einer Panko-Kürbiskernpanade
Erdäpfel-Vogelssalat | Kürbiskernöl | Zitrone
24,60 €

SAUVIGNON BLANC

1/8 l | 5,80 €

WIENER SCHNITZEL

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

KALB | 29,20 €

SCHWEIN | 19,20 €

GRÜNER VELTLINER

1/8 l | 5,80 €

SCHNEPF 'N ALM FORELLE IM GANZEN

Petersilienerdäpfel | Zitronenbutter
24,90 €

WEIßBURGUNDER

1/8 l | 5,40 €



| GAR NICHT WILD |

BURRATA-PAPPADELLE

Gerösteter Butternusskürbis | Basilikumöl
Datterrino-Cherrytomaten | Pistazien
22,80 €



MIT RINDERFILETSPITZEN

28,80 €

CHARDONNAY

1/8 l | 6,30 €

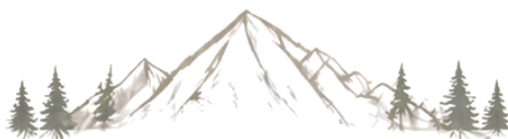
KÜRBIS-GNOCCHI

Salzeibutter | Rote-Rüben-Pesto
17,90 €



SCHILCHER STURM

1/4 l | 4,80 €





SÜSSER ABSCHLUSS

LAUWARMER SCHOKOKUCHEN

Himbeersorbet | Zwetschenröster | Krokant
9,30 €

LIMONCELLO-MOUSSE

Marillenragout | Kiwi | Alpenblüten
8,80 €

SCHNEPF 'N KAISERSCHMARRN

Birne | Walnüsse | Apfelmus oder Zwetschenröster
Klein | 12,60 €
Groß | 15,60 €

KÜRBIS-CHEESECAKE

9,10 €

KÄSEAUFWAHL VOM BUFFET (NUR ABENDS)

Verschiedenste Chutneys | Brot zum Selbstschneiden
9,60 €

KUCHEN UND TORTEN

Große Auswahl in unserer Kuchenvitrine
5,20 €



LUST AUF EIS?

Frag unsere Mitarbeiter nach der Karte :-)

Information über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeiter*innen!

