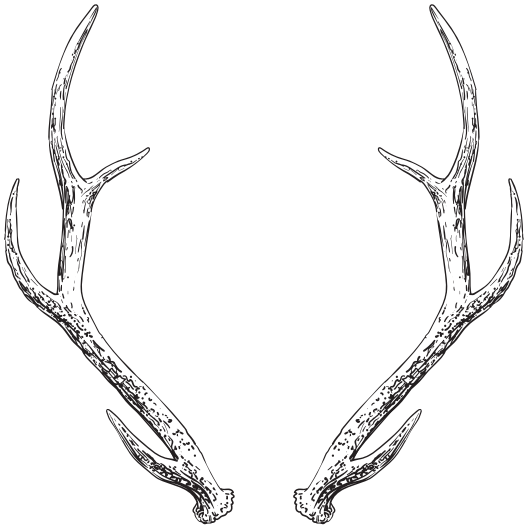


BORN TO BE WILD!

WILD AUS DER HEIMAT –
EHRLICH, FRISCH & BESONDERS

Selbst gejagt und direkt aus heimischen Revieren: Entdecken Sie hochwertiges Wildfleisch aus eigener Jagd und von ausgewählten Jägern der Region. Natürlich, saisonal und immer frisch – für besondere Genussmomente.

FRÜHSTÜCK

FÜR EARLY BIRDS UND SCHLAFMÜTZEN



FREITAG BIS SONNTAG
BUFFET € 49,00 pro Person

APERITIFS

PROSECCO | ALBAFIORITA	Glas	€ 7,80
GRAND BRUT | PERRIER JOUET	Glas	€ 19,80
BLASON ROSÉ | PERRIER JOUET	Glas	€ 24,80
KIR ROYAL		
PROSECCO | CRÈME DE CASSIS BIO		€ 12,80
PERRIER-JOUET CHAMPAGNER | CRÈME DE CASSIS BIO		€ 21,80
TRUMER BIO	0,2 | 0,3	€ 3,70 | € 4,80
OBERTRUMER ZWICKL BIO	0,33	€ 4,60
WALCHER BIO VERMOUTH		
SOLE E LUNA BIANCO	8 cl	€ 8,90
MEZZANOTTE DRY	8 cl	€ 9,80
ROSSO TRAMONTO	8 cl	€ 9,80
+ ORGANICS TONIC WATER		€ 5,40
NEGRONI		€ 12,80
MARTINI RISERVE BITTER | VERMOUTH | BEEFEATER GIN		
NEGRONI SBAGLIATO		€ 11,80
MARTINI RISERVE BITTER | VERMOUTH | PROSECCO		

ALKOHOLFREIE VARIANTEN

BLANC DE BLANC CHARDONNAY - JÖRG GEIGER	Glas	€ 9,80
ENTALKOHOLISIERTER SCHAUMWEIN AUS DER CHARDONNAY TRAUBE		
ZARTE AROMEN UND FEINE WÜRZE		
EDITION "LAMOTHE" - JÖRG GEIGER	Glas	€ 7,80
ENTALKOHOLISIERTES BORDEAUX CUVEE		
SPARKLING TEA LYSERROD – COPENHAGEN COMPANY	Glas	€ 9,40
ALKOHOLFREIES SCHAUMGETRÄNK AUF BASIS VON TEESORTEN		
TROCKEN, ERFRISCHEND UND MIT ROTEN FRÜCHTEN VERFEINERT		
NOGRONI		€ 9,80
BEEFEATER 0,0% VOL. | MARTINI VIBRANTE | SANBITTER		
KOMBUCHA		€ 6,80
DIVERSE SORTEN		

WEIN OFFEN

WEISSWEIN

2025 GRÜNER VELTLINER ZORNBERG FEDERSPIEL THOMAS GRITSCH | SPITZ | WACHAU	0,125l	€ 8,00
2025 GELBER MUSKATELLER TRUMMER | SPIELFELD | SÜDSTEIERMARK DAC	0,125l	€ 9,00
2025 SAUVIGNON BLANC TRUMMER | SPIELFELD | SÜDSTEIERMARK DAC	0,125l	€ 9,00
2022 CHARDONNAY RIED LORES JOHANNESHOF REINISCH | TATTENDORF | THERMENREGION DAC	0,125l	€ 11,80

ROSÈWEIN

2025 ROSÉ „VILLA BULFON EDITION“ BIO CLEMENS STROBL | FEUERSBRUNN | NIEDERÖSTERREICH	0,125l	€ 9,00
2025 ROSÉ MAISON SAINTE MARGUERITE | PROVENCE | FRANKREICH	0,125l	€ 10,80

ROTWEIN

2023 CUVÉE NOIR RESERVE BIO CS | ME | PN | SL SCHNEIDER | TATTENDORF | NIEDERÖSTERREICH	0,125l	€ 7,80
2022 CABERNET FRANC FRIAULI DOC ALBAFIORITA | UDINE | FRIAULI	0,125l	€ 9,80
2022 BOURGOGNE PINOT NOIR ROUGE PAUL PILLOT | CHASSAGNE-MONTRACHET | BURGUND	0,125l	€ 14,8
2023 LE GRAND VILLAGE ROUGE ME | CS CHATEAU LAFLEUR | POMEROL | BORDEUX	0,125l	€ 12,8



GEDECK
OBLIGATORISCH SERVIEREN WIR VORAB UNSER GEDECK

SALZBUTTER | WILDSALAMI | AUFSTRICH
BIO BROT AUS DER BÄCKEREI HEFEHAUS IN FELDKIRCHEN

PRO PERSON € 4,80

VORSPEISEN

VITELLO TONNATO
KAPERNBEEREN | BIO OLIVENÖL | SARDELLEN | WACHTELEI
FRANZ LAURITSCH | ST. EGYDEN
€ 22,80

-

CARPACCIO VOM BIO RIND
WINTERTRÜFFEL | MISO | EIERSCHWAMMERL
ALPENRIND | SALZBURG
€ 26,80

-

BIO LACHSFILET
ROTE RÜBE | KEFIR | KREN | LIMETTE
€ 26,80

SUPPEN

KÄRNTNER SUPPENTOPF
LEBERKNÖDEL | FRITTATEN | GRIESSKNÖDEL
€ 10,80

-

STEINPILZCREMESUPPE
KÄRNTNER HADN
€ 12,80



KAVIAR

ALPENKAVIAR „OSIETRA“
30g € 84,0
50g € 140,0
125g € 350,0
1000g PREIS AUF ANFRAGE

ZU ALLEN KAVIARARTEN SERVIEREN WIR:
BLINI | EI | SAUERRAHM | SCHNITTLAUCH | SCHWARZBROT

ALPEN KAVIAR

Feinster Störkaviar aus den Kalkalpen. Sibirische Störe schwimmen im eigenen, kristallklaren Quellwasser aus den Bergen. Echter Alpenkaviar ist eines der edelsten und wertvollsten Genussmittel. Er überzeugt am Gaumen durch seinen nuancenreichen, nussigen Geschmack.

ZWISCHENGERICHTE

BLUTWURST ERDÄPFELKNÖDEL
SAURE RÜBEN | GRAMMELN | HANFBUTTER
€ 21,80

-

BIO TOPFENGNOCCHI
KÜRBISGEMÜSE | CASHEWKERNE | GERÄUCHERTER RICOTTA
€ 21,80

HAUPTSPEISEN

WIENER SCHNITZEL
PETERSILERDÄPFEL & PREISELBEEREN
MISCHKULNIG | ST. EGYDEN

VOM ÖSTERREICHISCHEM SCHWEIN
€ 26,80

VOM ÖSTRREICHISCHEM KALB
€ 34,80

-

BIO LACHSFORELLENFILET
STEINPILZRISOTTO | KRÄUTERÖL | AMALFI ZITRONE
WINFRIED SÜSSENBACHER | LÄNGSEE
€ 36,80

-

KÄRNTNER RITSCHERT VEGETARISCH
TAUERNROGGEN | BIO SCHAFSKÄSE | KÜRBISBLÄTTER | KÄFERBOHNEN
€ 26,80

-

FILETSTEAK VOM BIO RIND
ERDÄPFELPÜREE | PFEFFERSAUCE | CAPONATAGEMÜSE
ALPENRIND | SALZBURG
€ 68,60

TAGESEMPFEHLUNG

Genießen Sie unsere wechselnden Angebote und entdecken
Sie auch die Vielfalt vegetarischer saisonaler Köstlichkeiten!
Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über unser Tagesangebot.



DESSERT

KARAMELISIERTER TOPFENKAISERSCHMARREN
APFELMUS | VANILLEEIS
SONNENALM | GÖRTSCHITZTAL
€ 18,60

-

SCHOKOLADE & KERNÖL
ZWETSCHKE | PISTAZIE | KÜRBISKERNE
€ 14,80

-

TONKA BOHNEN PANNA COTTA
SAUERKIRSCHE | ARONIA | SPEKULATIUS
€ 14,80



SILVESTER IM HUBERTUSHOF

31. DEZEMBER 2026