



Wild [e]

WOCHEN

SPEISEKARTE

d'Schmöllern

Cafe – Bar – Wirtshaus

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Kartoffel-Vogerl-Salat mit gebackenen Schwammerlknödeln	8,50
Wilde Antipasti Hirschrohschinken, Wildschweinsalami, Schafskäse im Speckmantel, Roastbeef vom Hirsch, Feige, mit Salatgarnierung und Baguette	11,80
Herbstlicher Blattsalat	3,50

Suppen

Wildcremesuppe mit Pilz- und Speckwürferl mit Obershaube	5,20
Kürbiscremesuppe mit Obershaube	4,50
Frittatensuppe	3,50

Wild(e) Hauptspeisen

Wildragout mit Serviettenknödel, Mandelbällchen und Rotkraut	14,80
Pasta vom Wild verschiedene Wildrückenstücke auf Pilztagliatelle mit herbstlichem Blattsalat	17,80
Gebackenes Rehschnitzel mit Kartoffel-Vogerl-Salat	16,50
Involtini vom Reh (Rehroulade) mit Ricotta-Pilz-Fülle auf Knoblauchthymiansauce, mit Rosmarinkartoffeln und Herbstgemüse	19,80
Gebratener Rehrücken an Kirsch-Pfeffer-Sauce mit Rosmarinpolenta und glacierten Rosenkohlmaroni	29,80

Geschmorte Hirschkeule (Hirschbraten) in Rotweinpreiselbeerjus mit Serviettenknödel, Kroketten und Rotkraut	16,80
Hirschrückensteaks an Wacholdercremesauce mit Kräuterschupfnudeln und Speckrahmkohl	29,-
Rosa gebratene Wildentenbrust auf zweierlei Saucen mit Speckbohnen, Kürbisgemüse und Serviettenknödel	19,-
Wildschweinmedaillons im Speckmantel an Morchelrahmsauce mit Nussgnocci und Herbstgemüse	21,-

Alternative Gerichte

Tagliatelle in Pilz-Sahne-Sauce mit herbstlichem Salat	9,80
Gegrillter Putenspieß an feiner Schwammerlsauce mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse	13,50
Wiener Schnitzel mit Petersilkkartoffeln und Blattsalat	10,80

Süßes zum Dessert

Sachertorte mit Schlagobers	4,-
Grießflammerie mit Gewürzorange und Datteln	5,80
Kaiserschmarrn mit Zwetschkenkompott	6,50
Mohneisparfait mit Honigbirnen	5,80
Maroni-Mascarpone-Mousse mit Feigenchutney	6,-

Preise in Euro inklusive aller Steuern



d'Schmöllern
Cafe – Bar – Wirtshaus

4623 Gunkskirchen · Kirchengasse 3 · 07242 / 6246 · 0664 / 2217333 · www.schmoeller.at