Wildmoser SPEISEN

ZUERST

BEEF TATAR 130g dazu frittierte Kapern, Essigzwiebel,	19,00
Grana Padano Schaum, eingelegte Eierschwammerl und Rosmarinbrioche	
und Rosmannonoche	
HUMMUS UND CEVICHE	14,50
VON DER ROTEN RÜBE (vegan möglich)	
mit Burrata, gerösteten Mandeln und Walnussöl	
serviert mit selbstgemachtem Gebäck	
SELBSTGEMACHTES GEBÄCK	1,80
SUPPENTOPF VOM RIND	6,00
mit Frittaten oder Kaspressknödel	
— wir servieren unser Suppen immer	
mit Gemüse und Rindfleischwürfel	
PASTINAKENCREMESUPPE (vegan)	7,50
mit Croutons und Petersilienöl	

UND | ODER

BLATTSALAT	5,00
GEMISCHTER SALAT	6,00
VOGERLSALAT	
mit Erdäpfeln und Ei	8,00
extra Speck	+ 1,50

HAUPTSACHE VEGETARISCH | VEGAN

AUF SALZ GEGARTE RÜBEN (vegan)	19,00
mit Steckrübenragout und Rösti	
KÜRBISRISOTTO (vegan möglich)	19,00
mit Ziegenkäse und Mandeln	
SPINATKNÖDEL	17,00
dazu Grana—Padano—Schaum und Röstzwiebel	

KLASSIKER

MOUSSAKA Auflauf aus Zucchini, Melanzani, Erdäpfeln und Faschiertem	17,50
Eraupiem una rusemem	
PLJESKAVICA	13,00
gefüllt mit Käse, dazu Ajvar	
mit selbstgemachtem Gebäck	+ 1,80
mit Djuvečreis	+ 4,50
mit Braterdäpfel	+ 4,50
KRAINER	5,50
mit Gebäck, Senf und Kren	

HAUPTSACHE FLEISCH | FISCH

GESCHMORTE BACKERL VOM SCHWEIN auf Erdäpfel—Krenpüree und Wintergemüse	24,00
MAISHENDLBRUST SUPREME auf Weißweinrisotto, pochiertem Wurzelgemüse und Karottensud	23,00
GEBACKENER KARPFEN (falls nicht lieferbar — gebackener Wels) auf Erdäpfel—Mayonnaise—Salat	25,00
STIFADO VOM WILDSCHWEIN griechischer Schmortopf mit kleinen Zwiebeln, auf Tomatenbasis (vergleichbar mit einem Gulasch) dazu selbstgemachtes Rosmarinbrioche	26,00
GEDÜNSTETER ZWIEBELROSTBRATEN mit Erdäpfelgratin und Röstzwiebel	26,00

DANACH

GIBANICA	6,00
Schichtstrudel mit Äpfeln, Mohn,	
Topfen und Nüssen	
GEBACKENE MÄUSE	8,50
frittierter Germteig	
mit Zimt, Zucker und frischen Beeren	

für mehr Süßes bitte fragt nach der Dessertkarte