



*Wildmoser*  
SPEISEN

# Z U E R S T

BEEF TATAR 130g 19,00  
dazu frittierte Kapern, Essigzwiebel,  
Grana Padano Schaum, eingelegte Pilze  
und Rosmarinbrioche

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

# U N D | O D E R

BLATTSALAT 5,00

GEMISCHTER SALAT 6,00

VOGERLSALAT 8,00  
mit Erdäpfeln und Ei  
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

## K L A S S I K E R

MOUSSAKA 17,50  
Auflauf aus Zucchini, Melanzani,  
Erdäpfeln und Faschiertem

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** 24,00  
auf Erdäpfel—Krenpüree und Wintergemüse

**MAISHENDLBRUST SUPREME** 23,00  
auf Weißweinrisotto, pochiertem Wurzelgemüse  
und Karottensud

**GEBACKENER WELS** 25,00  
auf Erdäpfel—Mayonnaise—Salat

**STIFADO VOM WILDSCHWEIN** 26,00  
griechischer Schmortopf mit kleinen Zwiebeln,  
auf Tomatenbasis (vergleichbar mit einem Gulasch)  
dazu selbstgemachtes Rosmarinbrioche

**GEDÜNSTETER ZWIEBELROSTBRATEN** 26,00  
mit Erdäpfelgratin und Röstzwiebel

# DANACH

## GIBANICA

Schichtstrudel mit Äpfeln, Mohn,  
Topfen und Nüssen

6,00

## GEBACKENE MÄUSE

frittierter Germteig  
mit Zimt, Zucker und frischen Beeren

8,50

für mehr Süßes bitte fragt nach der Dessertkarte