

Wildmoser
SPEISEN

ZUERST

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	

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 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

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