



*Krammer*

# WILDWOCHEN

Spezialitäten aus  
heimischen Revieren

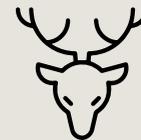


11. BIS 22.  
NOVEMBER

# Jetzt wird's wild!

Unsere täglich wechselnden Mittagsmenüs am Wildbuffet

Bitte bestellen Sie jetzt vor:  
08441-9731 | [krammer@krammer.by](mailto:krammer@krammer.by)



11.11. – 15.11. ab 11:30 Uhr

## MONTAG

- | Petersilienwurzelcremesuppe
- | Rehragout mit Semmelknödel und Preiselbeerbirne **9,90€**

## DIENSTAG

- | Wildkraftbrühe mit Grießspätzle und feinen Wurzelgemüwestreifen
- | Hirschfiletsteak in Brombeer-Cassissauce mit Romanescoröschen und gebratenen Rosmarin-Schupfnudeln **11,90€**

## MITTWOCH

- | Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl und gerösteten Kernen
- | Zartes Wildschweinragout mit Kräutergnocchi und herbstlichem Wurzelgemüse **9,90€**

## DONNERSTAG

- | Kastaniencremesuppe mit karamelisierten Maroniwürfeln
- | Rothirschbraten „Hubertus“ mit Zwetschgenblaukraut und Nussspätzle **10,90€**

## FREITAG

- | Terlaner Weincremesuppe mit Tafelspitzwürfel und Wurzelgemüse
- | Hirschschnittel in Vinschgerlpanade mit Kartoffel-Endiviensalat und Wildpreiselbeeren **10,90€**

## MONTAG

- | Schwarzwurzelcremesuppe
- | Hirschkalbs-Wacholderrahmgulasch mit in Fichtenöl geschwenkten Bandnudeln und Mandelbrokkoli **10,90€**

## DIENSTAG

- | Steinpilzcremesuppe
- | Wildschweinbraten in Malzbiersauce mit Semmelknödel und Speckrosenkohl **10,90€**

## MITTWOCH

- | Apfel-Selleriecremesuppe mit Apfel-Speckcrunch
- | Rosa gebratene Entenbrust in Orangen-Balsamicojus mit Zwetschgenblaukraut und 2 kleinen Kartoffelknödeln **10,90€**

## DONNERSTAG

- | Wildkraftbrühe mit Hirschlebernockerl
- | Geschmorte Hirschbackerl mit Rahmwirsing und Kartoffel-Selleriepüree **10,90€**

## FREITAG

- | Rehessenz mit Kräuterpfannkuchen und feinen Wurzelgemüwestreifen
- | Rehbraten „Diana“ mit Apfelblaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren **10,90€**

18.11. – 22.11. ab 11:30 Uhr

# REGIONALES, FRISCHES WILD AUS DER REGION

**MEHR BIO GEHT NICHT!**



## **Frisches Wildbret:**

Feinste Teilstücke vom Rot- und Damhirsch, Reh- und Wildschwein

## **Fertiger Wildgenuss im Glas oder Frischeschlauch:**

Edelhirschgulasch, Rehragout, Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce

## **Wild-Rezepte zum Nachkochen:**

mit Krammers vorbereiteten Zutaten und Rezept Helfern

## **Hausgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten:**

Feine Schinken, Salamis, Bratwürste, Pasteten aus Wildfleisch

## **Saisonale Feinkost:**

Herbstliche Käsesorten, hausgemachte Aufstriche, Pestos und Salate

**Bitte bestellen Sie jetzt vor:**

**08441-9731 | [krammer@krammer.by](mailto:krammer@krammer.by)**