

**2020****Vorspeisen:**

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Buntes Salatbukett mit Streifen von der Rauchforelle, Sahnemeerrettich</i> | 5,50 € |
| <i>Salat „Italia“ Blattsalate mit Perltomaten, Mozzarella-Kugeln und Baguette</i> | 4,90 € |
| <i>Bunte Blattsalate mit gebratenen Champignons in Balsamicodressing</i> | 4,90 € |
| <i>Geräucherter Ostseelachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich</i> | 5,90 € |
| <i>Buntes Salatbukett mit Räucherlachs in Dill-Joghurtdip und Baguette</i> | 5,20 € |
| <i>Kalter Tafelspitz mit Kräutervinaigrette an Salatbukett dazu Baguette</i> | 5,20 € |
| <i>Zuckermelone mit luftgetrocknetem Schinken an Salatbukett</i> | 5,90 € |
| <i>Italienischer Vorspeisenteller mit</i> | |
| <i>Melone mit Parmaschinken, gebratenen Zucchini, überbackener Aubergine,</i> | |
| <i>marinierter Paprika, gegrillten Champignons, Tomate mit Mozzarella</i> | 7,20 € |

Suppen:

| | |
|------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen</i> | 3,30 € |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Leberspätzle</i> | 3,30 € |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Bratnockerln und Gemüsewürfeln</i> | 3,30 € |
| <i>Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl</i> | 3,30 € |
| <i>Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Leberknödel</i> | 3,40 € |
| <i>Tomatencremesuppe mit Croutons</i> | 3,50 € |
| <i>Gemüsecremesuppe mit Kresse</i> | 3,50 € |
| <i>Kartoffelcremesuppe mit Röstzwiebeln</i> | 3,50 € |
| <i>Curry-Bananencremesüppchen mit Sahnetupf und Mandeln</i> | 3,50 € |
| <i>Spargelcremesuppe mit Spargel, Sahnehaube und Kresse (saisonal)</i> | 3,50 € |
| <i>Kürbiscrèmesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)</i> | 3,50 € |
| <i>Champignoncremesüppchen mit Schinkenstreifen und Kresse</i> | 3,50 € |
| <i>Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen</i> | 3,80 € |
| <i>Deftige Gulaschsuppe mit Bauernlandbrot</i> | 4,80 € |



Salate, Vegetarisches und Saisongerichte:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Kleiner Beilagensalat</i> | 3,20 € |
| <i>Gemischter Salatteller</i> | 3,40 € |
| <i>Großer Salatteller</i> | 6,70 € |
| <i>Salatplatte mit Schinken- und Käsestreifen</i> | 7,90 € |
| <i>Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen</i> | 8,90 € |
| <i>Salatplatte mit gebackenen Tintenfischringen und Remouladensoße</i> | 8,90 € |
| <i>Salatplatte mit Hirtenkäse, Oliven und Zwiebeln</i> | 8,90 € |
| <i>Salatplatte mit gebratener, geschnetzelter Rinterlende</i> | 9,50 € |
| <i>Gefüllte Teigtaschen je nach Saison in Sahnesoße mit frischen Kräutern</i> | 8,20 € |
| <i>Knusprige Gemüseplanzerl in Pestosoße mit Broccoliroschen</i> | 7,90 € |
| <i>Frische Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel</i> | 9,90 € |
| <i>Gemischte Waldpilze in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel</i> | 8,90 € |
| <i>Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen in Rahm dazu Butterspätzle</i> | 13,50 € |
| <i>Putenbruststeak mit gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelrösti</i> | 12,50 € |
| <i>Frischer Stangenspargel mit Butter oder Kräutersoße dazu Kartoffeln</i> | 11,90 € |
| <i>Schweinelendensteak vom Grill mit Stangenspargel und Kartoffeln</i> | 13,50 € |
| <i>Gebackene Ofenkartoffel mit Kräuterdip an Salatbukett</i> | 7,20 € |

Für unsere kleinen Gäste:

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Knödel mit Soße</i> | 3,00 € |
| <i>Spätzle mit Soße</i> | 3,20 € |
| <i>Knödel mit Schwammerlsoße</i> | 3,60 € |
| <i>Spätzle mit Schwammerlsoße</i> | 3,80 € |
| <i>Lustige Wiener Würstel mit Pommes frites</i> | 4,90 € |
| <i>Fischstäbchen mit Pommes frites oder Kartoffelsalat und Remoulade</i> | 4,90 € |
| <i>Pizza Margherita</i> | 5,70 € |
| <i>Kinderschnitzel mit Pommes frites</i> | 5,80 € |
| <i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i> | 4,90 € |



Aus dem Bratreindl:

| | |
|----------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Kümmelsoße und Semmelknödel</i> | 7,60 € |
| <i>Ofenfrischer Schweinekrustenbraten in Biersoße mit Semmelknödel</i> | 8,20 € |
| <i>Hausgebeizter Sauerbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i> | 9,50 € |
| <i>Zarter Kalbsbraten in feiner Rahmsoße mit Butterspätzle</i> | 11,20 € |
| <i>Deftiger Burgunderbraten mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i> | 9,90 € |
| <i>Gesottenes Spanferkel in Dunkelbiersoße mit zweierlei Knödeln</i> | 9,90 € |
| <i>Feiner Jägerbraten vom Schwein in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle</i> | 8,80 € |
| <i>Feiner Jägerbraten vom Rind in Pilzrahmsoße mit Butterspätzle</i> | 9,90 € |
| <i>Gebratene Putenbrust in Kräuterrahmsoße mit Butterspätzle</i> | 9,20 € |
| <i>Geschmortes Lammhaxerl in Knoblauchkräutersoße mit Kümmelkartoffeln</i> | 9,20 € |

Vom Grill und aus der Pfanne:

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites</i> | 7,70 € |
| <i>Cordon bleu vom Schwein mit Pommes frites</i> | 8,70 € |
| <i>Rahmschnitzel in feiner Rahmsoße mit Butterspätzle</i> | 7,90 € |
| <i>Schweinelende vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i> | 8,90 € |
| <i>Zigeunerlendchen in pikanter Paprikasoße mit Butterreis</i> | 8,90 € |
| <i>Jägerlendchen in feiner Pilzrahmsoße mit Butterspätzle</i> | 8,90 € |
| <i>Schweinelendchen „Toscana“ mit Tomate und Käse dazu Herzoginkartoffeln</i> | 9,30 € |
| <i>Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzolasoße mit Kartoffelrösti</i> | 12,50 € |
| <i>Schweinefiletmedaillons auf Waldpilzragout mit Herzoginkartoffeln umlegt</i> | 12,50 € |
| <i>Rinderlendensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i> | 13,50 € |
| <i>Rinderlendensteak in Rotwein-Zwiebelsoße mit Herzoginkartoffeln</i> | 13,90 € |
| <i>Rinderlendensteak „Madagaskar“ mit Cognac-Pfeffersoße und Herzogink,</i> | 13,90 € |
| <i>Rinderlendensteak auf Ratatouillegemüse mit Gratinkartoffeln</i> | 13,90 € |
| <i>Rinderlendensteak mit Kräuter-Senf-Kruste an Cognacjus dazu Röstinchen</i> | 13,90 € |



Aus dem Wald und vom Hof:

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Zarter Hirschbraten in Wacholderrahm mit Butterspätzle und Blaukraut</i> | 12,50 € |
| <i>Deftiges Hirschgulasch mit Semmelknödel und Blaukraut</i> | 10,50 € |
| <i>Zarter Hirschlendenbraten in Wachholderrahm mit Preiselbeerbirne dazu Butterspätzle und Apfelblaukraut</i> | 14,90 € |
| <i>Geschnetzeltes vom Hirsch mit Broccoli und Herzoginkartoffeln umlegt</i> | 12,30 € |
| <i>Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter und Pommes frites</i> | 9,30 € |
| <i>Geschnetzeltes von der Putenbrust in Currysahnesoße mit Butterreis</i> | 9,30 € |
| <i>Putenbruststreifen in PilzrahmsöÙe mit Butterspätzle</i> | 9,30 € |
| <i>¼ Bauernente in OrangensoÙe mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut</i> | 10,90 € |
| <i>Gebratene Gänsekeule in CognacsoÙe mit Kartoffelknödel und Blaukraut</i> | 10,90 € |
| <i>Gebratene Hähnchenkeule mit Kartoffelsalat oder Pommes frites</i> | 7,50 € |
| <i>Gebratenes Hühnerbrüstchen in Champignonrahm mit Butterspätzle</i> | 9,50 € |
| <i>Hühnerbrüstchen in Ananas-CurrysoÙe mit Butterreis</i> | 9,50 € |
| <i>Pochiertes Hühnerbrüstchen in KräuterschaumsoÙe mit Gemüsereis</i> | 9,50 € |

Aus dem Meer und den Flüssen:

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Gebackenes Seelachsfilet mit Kartoffelsalat und RemouladensoÙe</i> | 8,30 € |
| <i>Pochiertes Seelachsfilet in RieslingrahmsöÙe mit Kräuterreis</i> | 8,30 € |
| <i>Bachforelle „Müllerin“ mit Petersilienkartoffeln</i> | 9,90 € |
| <i>Gebackene Forelle mit Kartoffelsalat und RemouladensoÙe</i> | 9,90 € |
| <i>Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter und Dampfkartoffeln</i> | 12,70 € |
| <i>Zanderfilet in Weißwein pochiert mit KräutersahnesöÙe und Butterreis</i> | 12,70 € |
| <i>Gebratenes Zanderfilet auf Ratatouillegemüse mit Gratinkartoffeln</i> | 12,90 € |
| <i>Lachsforellenfilet in Landbutter gebraten auf pikantem Gemüsereis</i> | 12,50 € |
| <i>Gedämpfte Lachsschnitte auf SafransöÙe mit Broccoli und Butterreis</i> | 12,80 € |
| <i>Gebratenes Rotbarschfilet auf Tomaten-Paprikagemüse mit Kartoffeln</i> | 12,90 € |
| <i>Steckerlfisch: Forelle vom Grill mit Semmel</i> | 9,90 € |



...und was Süßes zum Schluss:

| | |
|------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Hausgemachte Kuchen</i> | 2,30 € |
| <i>Hausgemachte Torten</i> | 2,80 € |
| <i>Gemischtes Eis mit Sahne</i> | 4,50 € |
| <i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</i> | 5,50 € |
| <i>Eisbecher mit frischen Früchten</i> | 5,50 € |
| <i>„Eierlikörbecher“ Vanille-, Schoko- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i> | 5,70 € |
| <i>„Schwarzwaldmädchl“ Vanilleeis mit Kirschen heiß oder kalt, Sahne und Gebäck</i> | 5,50 € |
| <i>Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne</i> | 4,90 € |
| <i>Apfelkücherl im Zimt-Zuckermantel mit Vanilleeis und Sahne</i> | 5,50 € |
| <i>Marillenkügel mit Zimtbröseln auf Vanillesoße</i> | 5,90 € |
| <i>Hausgemachte Mousse au chocolat mit Früchten garniert</i> | 5,70 € |
| <i>Leichte Joghurtcreme an Früchteragout mit Gebäck</i> | 5,50 € |
| <i>Hausgemachtes Grießflammerie auf Fruchtputee mit Sahne und Gebäck</i> | 5,20 € |
| <i>Hausgemachtes Eisparfait je nach Geschmack oder Saison mit Früchten und Sahne</i> | 5,70 € |
| <i>Hausgemachte Panna cotta an Fruchtspiegel mit Sahnetupfer und Gebäck</i> | 5,90 € |
| <i>Buntes Dessertpotpourri mit allerlei leckeren Köstlichkeiten</i> | 6,90 € |

*Teilen Sie uns auch gerne Ihre eigenen, speziellen Wünsche mit,
wir werden selbstverständlich versuchen diese entsprechend umzusetzen.*

*Wir freuen uns, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause ausrichten zu dürfen
und wünschen Ihnen schon jetzt einen angenehmen Aufenthalt im*

Wildfreizeitpark Oberreith

..... und wenn Sie mit uns zufrieden waren, dann empfehlen Sie uns weiter!

Dankeschön!