

Spezialitäten vom Wild

*Lieber Gast nehmen Sie sich Zeit bei uns zu speisen.
Wir wollen Sie nicht nur verpflegen, sondern verwöhnen.
Unsere Familie wünscht Ihnen Guten Appetit*

*Gasthaus „Ölgraben“ Fam. Meinhardt Tel. 06232/2838
www.Gasthaus-Ölgraben.at*

*Ab 27. Jänner bis 26. Februar 2023
Mittwoch und Donnerstag Ruhetag!*



Wir akzeptieren keine Kredit- und Bankomatkarten!
Only cash payment possible!

Vorspeisen

„Hausgemachtes Hirschsülzchen“

Winterlicher Blattsalat
mit rosa gebratenen Entenbrustfilets
und Orangen – Balsamico Dressing

Hausgeräucherter Hirschschinken

Suppe

Feine Wildcremesuppe mit Maronikrapferl

Fleischstrudelsuppe

Hausgemachte Kaspreßknödelsuppe

Frittatensuppe

Jagdherrenplatte für zwei Personen

ausgesuchte, erlesene Wildspezialitäten
mit Schwammerl, Gemüse und verschiedenen Beilagen

*Rehe für unsere Spezialitäten sind aus dem Mondseeland.
Hirsch, Gams und Mufflon vom Schafberggebiet
und von der Jagd am Triebener Tauern!*

Hirsch



Tagliatelle mit gegrillten Hirschfiletstreifen
dazu Schwammerlsauce und Salatteller

„Förstertopf“ Gegrilltes vom Hirsch
mit edlen Pilzen in Rahmsauce dazu Nudeln
und Salatteller

„Gegrilltes Hirschschnitzel“
auf würziger Wildsauce dazu gebackene, mit Preiselbeeren
gefüllte Kartoffelbällchen und Brokkoliröschen

Hirschragout
dazu Semmelknödel und Salatteller

Gebackenes Surschnitzel vom Hirsch
mit Petersilienkartoffel und Salatteller

Hirschrückensteak „Hubertus“
mit edlen Pilzen in Rahmsauce, Bandnudeln und Salatteller

Hirschkalb:

Medaillons vom Hirschkalbsfilet
mit Wild - Zweigeltsauce dazu Serviettenknödel
und Blaukraut

Zarter Hirschkalbsrücken gegrillt
mit Kräuterbutter, Gemüse und Krokette

Hirschkalbsschnitzel auf Walnuss - Pfeffersauce
dazu Krokette und Salatteller



Wildschwein

"Traditioneller Wildsaubraten"
mit Semmelknödel und Salatteller



Medaillons vom Wildschweinerücken
auf würziger Sauce mit Zwiebel und Speck
dazu Serviettenknödel und Salatteller

Ragout vom Wildschwein
auf Thymian – Schwarzbiersauce
dazu Semmelknödel und Salatteller

Ente

Gebratene Ente „Förster Liesl“
mit Serviettenknödel und Blaukraut

Rosa gebratenes Entenbrustfilet
mit Orangenweinbrandsauce dazu
gebackene, mit Preiselbeeren gefüllte Kartoffelbällchen



Unsere Raritäten
solange der Vorrat reicht!

Geröstete Leber vom Rotwild
in Rahmsauce mit Spätzle und Salatteller

Gams:

Gamsfiletspitzen
in Wildsauce mit Eierschwammerl dazu Serviettenknödel
und Salatteller

Gamsrücken
auf Zweigeltsauce dazu Mandelkroketten und Brokkoliröschen

Gamsragout
dazu Serviettenknödel mit Speck und Salatteller

Mufflon:

Medaillons vom Mufflonrücken
mit Speckbohnen, Kohlsprossen und Kroketten

Jagapfandl
Ragout vom Mufflon mit Erdäpfelschmarrn und Salatteller

Rehkitz:

Gegrilltes vom Rehkitz
auf Zweigeltsauce dazu Williamskroketten und Blaukraut

Rehkitzragout
mit Eierschwammerl in Rahmsauce,
Serviettenknödel und Salatteller

Reh



Dreierlei vom Reh aus dem Mondseeland
mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne dazu Blaukraut

Rosa gebratene Medaillons vom Rehrücken
mit Eierschwammerl in Rahmsauce dazu Kroketten
und Salatteller

Rehfiletspitzen „Diana“
mit Mandelkroketten, glacierte Weintrauben
und Salatteller

Rehragout mit Preiselbeerbirne
dazu Serviettenknödel und Blaukraut

"Nusserl vom Reh"
auf milder Wildsauce mit einem Hauch von Holunder
dazu Mandelkroketten und Brokkoliröschen

Rehgeschnetzeltes
mit hausgemachten Spätzle und Salatteller

Zartes Rehschnitzel gebacken mit Haselnüssen
dazu Petersilienkartoffel, Preiselbeeren und Salatteller

*Da Wild nicht Jedermann's Sache ist
haben wir noch ein paar andere Speisen für Sie g`richt!*

Gebackenes Fischteller
(Seehecht, Zander und Tintenfischringe)
mit Petersilienkartoffel und Salatteller

Cordon bleu
mit Petersilienkartoffel und Salatteller

Grillteller fein garniert
mit Kräuterbutter, Pommes und Gemüse dazu Salatteller

Kasnocken
mit Salatteller

Bunter Salatteller mit knusprigen Kaspreßknödel

Schweinsgulasch
mit Nudeln und Salatteller

Für unsere kleinen Gäste

Serviettenknödel mit milder Wildsauce

Micky Maus - Teller
kleines Schnitzel gebacken mit Pommes und Salat



„Pikachu“
Chicken frites mit Pommes und Salat



Garfield
Fischstäbchen mit Kartoffel und Salatteller

*Liebe Gäste noch ist nicht Schluss
denn jetzt kommt noch der süße Genuss!*

Waldhonig - Zimtparfait dazu Eierliköreis
auf Weichselragout

Zweierlei Schokomousse
auf Himbeerspiegel

Apfelstrudel
mit Schlagobers

Topfen – Joghurt – Nockerl
mit hausgemachtem Kompott

Eispalatschinke
mit Vanilleeis, Schlagobers und heißen Heidelbeeren

Eispalatschinke
mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce

Mango - Joghurt - Parfait

Hausgemachtes Tiramisu

Eiskaffee

Heiße Liebe
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

Vanilleeis mit Kürbiskernöl
und Schlagobers