

RESTAURANT
OBERES

Triemli

WILD

TRIEMLI'S WILDSPEZIALITÄTEN

Hochwertiges Wild aus dem Naturpark - Oberösterreichs

Die Wildsaison im oberen Triemli hat begonnen. Wir freuen uns, Sie bis 29. November 2026 mit unseren erlesenen und fantasievoll zubereiteten Wildspezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Wildgerichte sind sowohl in der Gastronomie als auch in der heimischen Küche sehr begehrt.

Dafür verantwortlich ist oft nicht nur der vorzügliche Geschmack des Fleisches, sondern zunehmend auch das Bewusstsein unserer Gesellschaft für Nachhaltigkeit – etwa hinsichtlich Herkunft und Aufzucht der Tiere.

Unsere Wildspezialitäten beziehen wir aus gutem Grund vom traditionsreichen Familienunternehmen Huber in Wels (Österreich). Die fachgerechte Verarbeitung übernimmt unser langjähriger Partner, die Metzgerei Ziegler in Zürich-Oerlikon. Gemeinsam stehen sie für erstklassige Qualität, sorgfältige Verarbeitung und höchsten kulinarischen Genuss.

Unser Partner:
www.zieglermetzg.ch



DER JÄGERSFRAU VORSPEISE

	Standard / Klein		Standard / Klein
TRIEMLI'S KÜRBIS- CRÈMESUPPE mit Kürbiskernöl und Rahm	13.80	TOMATENCRÈMESUPPE mit Gin und Rahm	13.80
FRISCHE EIER SCHWÄMMLI in Butter geschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch	21.50	HERBSTLICHER NÜSSLISALAT mit warmen Eierschwämmli, Speck und Crêutons garniert	18.50 14.50
GEBRATENE ENTENLEBER – MÉDAILLON auf sautierten Apfelscheiben mit einem Grand Marnier-Jus	19.50	WILDSCHWEIN ROH- SCHINKEN DÜNN GESCHNITTEN 80 Gramm – Ideal zum Apéro fein geschnitten mit Essiggurken und Silberzwiebeln	19.80
GEBRATENES HIRSCH – CARPACCIO 80 Gramm dünn aufgeschnittenes Hirschentrecôte herbstlich garniert mit Greyerzer Käse	21.00	TRIEMLI'S HAUSPASTETE *WALDORF* mit Sauce Cumberland, Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen	19.80

Video Vorschau



DES JÄGERS HAUPTGÄNGE

Standard / Klein

HIRSCHPFEFFER

JÄGER ART

mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Rotkraut und glasierten Kastanien, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Butterspätzli

41.00

VEGETARISCHE HERBSTKREATION

Herbstteller mit Rotkraut, glasierten Kastanien, Apfel und Pfirsich mit Preiselbeeren, Trauben, Rosenkohl, Eierschwämmli und hausgemachte Butterspätzli

Video Vorschau



HIRSCH – HIT

en Casserolle 200g - Rosa gebratenes Hirsch – Entrecôte tranchiert im Pfännli serviert, an einem kräftigen Porto - Jus mit grünem Pfeffer, Trauben, mit Preiselbeeren gefüllter Pfirsich, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Kastanien. Dazu servieren wir Ihnen Pommes Croquettes

Video Vorschau



REHRÜCKEN *DIANA*

Tellergericht 180 Gramm - rosa gebraten und tranchiert, serviert auf kräftigem Porto - Jus, Rotkraut und Rosenkohl, mit glasierten Kastanien, Pfirsich und Apfel mit Preiselbeeren, Eierschwämmli, und hausgemachte Butterspätzli. Dazu servieren wir Ihnen eine Wildrahmsauce

Video Vorschau



59.50

REHGESCHNETZELTES

HUBERTUS

an kräftiger Wildrahmsauce mit Gin verfeinert, frischen Eierschwämmli und Trauben, hausgemachte Butterspätzli oder luftiger Kartoffelstock

Standard / Klein

45.00

REHSCHNITZEL *MIRZA*

160 Gramm - rosa gebraten, mit Porto-Jus napiert, garniert mit Rotkraut, Rosenkohl und glasierten Kastanien, Eierschwämmli, Pfirsich und Apfel mit Preiselbeeren, dazu hausgemachte Butterspätzli und separate Wildrahmsauce

Video Vorschau



48.00

REHRÜCKEN

BADEN BADEN

Plattengericht ab 2 Personen - 200 Gramm - rosa gebratener Rehrücken pro Person auf der Platte serviert und tranchiert, garniert mit Rotkraut, Eierschwämmli, Rosenkohl und glasierten Kastanien, Trauben, Apfel und Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren. Dazu servieren wir Ihnen Wildrahmsauce und Butterspätzli

Video Vorschau



69.50

Weitere Informationen zur Herkunft erhalten Sie unter:
zieglermetzg.ch oder huber-wild.at

Wir wünschen einen guten Appetit! Ihr Triemli Team

Preise inkl. MWST