



## Triemli`s Wildspezialitäten

Hochwertiges Wild aus dem Naturpark - Oberösterreichs

Die Wildsaison im oberen Triemli hat begonnen. Wir freuen uns, Sie bis am **01. Dezember 2024** 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 oftmals nicht nur der vorzügliche Geschmack des Fleisches, sondern vermehrt auch das Bewusstsein unserer Gesellschaft für Nachhaltigkeit wie die Herkunft und Aufzucht der Tiere.

Unsere Wildspezialitäten beziehen wir aus gutem Grund vom **Familienunternehmen Huber** aus Wels in Österreich, welche es sich seit über 70 Jahren zur Hauptaufgabe gemacht hat, dass einzigartiges Geschenk der Natur in kulinarischen Hochgenuss zu verwandeln.

### Der Jägersfrau Vorspeise

<b>TRIEMLI'S KÜRBISCRÈMESUPPE</b> mit Kürbiskernöl und Rahm	13.80
<b>TOMATENCRÈMESUPPE</b> mit Gin und Rahm	12.80
<b>FRISCHE EIERSCHWÄMMLI</b> in Butter geschwenkt mit Zwiebeln und Knoblauch	19.50
<b>HERBSTLICHER NÜSSLISALAT</b> mit warmen Eierschwämmli, Speck und Crôutons garniert	kleine Portion 14.50 grosse Portion 18.50
<b>GEBRATENE ENTENLEBER – MÉDAILLON</b> auf sautierten Apfelscheiben mit einem Grand Marnier-Jus	19.50
<b>TRIEMLI'S HAUSPASTETE *WALDORF*</b> mit Sauce Cumberland, Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen	19.80
<b>GEBRATENES HIRSCH – CARPACCIO ca. 80g</b> dünn aufgeschnittenes Hirschentrecôte herbstlich garniert mit Greyerzer Käse	21.00
<b>HIRSCH MOSTBRÖCKLI UND WILDSCHWEIN ROHSCHINKEN (80g) – Ideal zum Apéro</b> fein geschnitten mit Essiggurken und Silberzwiebeln	19.80



## Des edlen Waidwerks Krönung

### Des Jägers Hauptgänge

<b>HIRSCHPFEFFER *JÄGER ART*</b>	39.50
mit Speckwürfeli, Champignons, Silberzwiebeln, Rotkraut und glasierten Kastanien, dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Butterspätzli	
<b>REHGESCHNETZELTES *HUBERTUS*</b>	45.—
an kräftiger Wildrahmsauce mit Gin verfeinert, frischen Eierschwämmli und Trauben, hausgemachte Butterspätzli oder luftiger Kartoffelstock	
<b>VEGETARISCHE HERBSTKREATION</b>	34.50
Herbstteller mit Rotkraut, glasierten Kastanien, Apfel und Pfirsich mit Preiselbeeren, Trauben, Rosenkohl, Eierschwämmli und hausgemachte Butterspätzli	
<b>REHSCHNITZEL *MIRZA* 160g</b>	48.00
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	
<b>*HIRSCH – HIT* en Casserolle 200g</b>	55.00
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	
<b>REHRÜCKEN * BADEN BADEN* Plattengericht ab 2 Personen</b>	pro Person 69.50
200g 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	
<b>REHRÜCKEN *DIANA* Tellergericht 180g</b>	59.50
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	

Weitere Informationen zur Herkunft erhalten Sie unter:  
[zieglermetzg.ch](http://zieglermetzg.ch) oder [huber-wild.at](http://huber-wild.at)