

*Ihr Gasthaus PREE heißt SIE herzlich willkommen!
Wir wünschen Ihnen einen „wilden“ Aufenthalt!*

WILDSPEZIALITÄTEN

Vorspeise:

Wildcremesuppe mit Pistaziennockerl € 3,40

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl € 3,20

Frittatensuppe € 2,80

Hauptspeisen:

Gebeizte Hasenkeule

*„nach überlieferter Familientradition zubereitet“ mit
Serviettenknödel Preiselbeeren und Blaukraut € 16,80*

Vorderer Hasenlauf 3 Stück

(mit Knochen)

mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und Blaukraut € 12,60

Hasenrückenfilet

*im Speckmantel (rosa gebraten) auf Madairasauce mit
gebackenen Pflaumenbällchen, Gemüse
und Ananaskraut € 18,40*

Hirschbraten

*mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und
Blaukraut € 18,60*

*Ihr Gasthaus PREE heißt SIE herzlich willkommen!
Wir wünschen Ihnen einen „wilden“ Aufenthalt!*

Rehbraten

*mit Serviettenknödel, Preiselbeeren und
Blaukraut € 18,60*

Rehfilet „Colbert“

*im Ganzen rosa gebraten auf Portweinsauce mit frischen
Herbstgemüse, Kroketten und Preiselbeerbirne € 24,80*

Wildschweinbraten

*vom Jungschwein mit Serviettenknödel,
und Blaukraut € 18,60*

Wildragout

mit Serviettenknödel und Blaukraut € 16,80

Hinweis: *unser angebotenes Wild kommt ausschließlich aus heimischen Wäldern
und wird noch auf traditionelle Weise verarbeitet und gebeizt!*

☆☆☆☆☆

beliebte Klassiker:

- *Wienerschnitzel (Schwein/Pute) mit Petersilienkartoffel €7,60/8,60*
 - *Surschnitzerl gebacken mit Petersilienkaroffel €8,60*
 - *Salatteller mit gebratenen Truthahnstreifen €7,60*
 - *Spinatnockerl in Gorgonzolasauce mit gr. Salat € 8,80*

☆☆☆☆☆

Nachspeisen:

*Hausg. Tiramisu € 4,80
Mutti´s Topfcremetorte € 3,20*

Vielen Dank für Ihren Besuch! Euer Wirt Klaus Pree