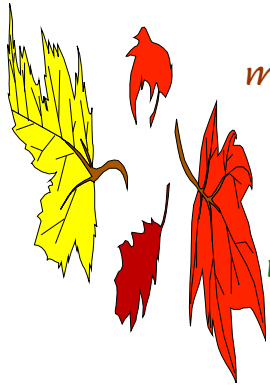


Ich bin nur am  
Wochenende gültig!

Genießen Sie feine Wildgerichte  
an den Oktober-Wochenenden beim Bräu Wirt



**“STEIRISCHE KÜRBISCREMESUPPE”**  
mit Sahnehäubchen, Kernöl und Croutons

€ 4,10

**“GESCHMORTER HIRSCHBRATEN”**  
mit Semmelknödel und Ananasrotkraut

€ 18,00



**“HIRSCHRÜCKENFILET”**  
mit Eierschwammerl in Rahmsoße dazu Kroketten und Broccoli € 24,00

**“WILDRAGOUT”**  
mit hausgemachter Preiselbeer-Rotweibirne und Semmelknödel € 16,00

Unser Wildfleisch beziehen wir von der Jägerschaft Schalchen  
und vom Wildbrethandel Spatzenegger aus Munderfing

**“HIRSCHSCHNITZERL”**  
In der Kürbiskernpanade gebackenes Hirschschnitzerl gefüllt mit  
Speck, Pilzen und Tiroler Bergkäse dazu gibt´s Petersilerdäpfeln,  
Preiselbeer-Rotweibirne und buntes Gemüse € 18,00

**“WILDSCHWEINSBRATEN”**  
mit hausgemachten Brezenknödel und Ananasrotkraut € 18,00

**“WILDERER PFANDL”**  
Rehmedaillons in Wildpreiselbeersoße dazu Mandelbällchen  
glacierte Trauben und Maroní € 24,00

**GANSL - WOCHENENDE** beim Bräu Wirt  
Samstag 11. und Sonntag 12. November 2017  
!Reservieren Sie sich heute noch Ihr ofenfrisches Gansl!

Wenn was aus is, is aus!!! Wir kochen frisch...