

WILD & FISCH

18.10. – 3.11.2024



VORSPEISEN / APPETIZERS

Zweierlei Wolfgangseefisch | Sulz im Glas | Forellenpralinen 9
Wolfgangsee fish aspic in a glass | trout pralines

Duett vom Hirsch und Wildschwein | Feige | Kürbis 22
Duet of venison and wild boar | fig | pumpkin

Wild Consommé mit feinem Wildfleischstrudel 8
Game consommé with fine game strudel

HAUPTSPEISEN / MAIN COURSES

Geschmortes Mufflon | Masala | Grünkohl Chips 19
Braised Mouflon | Masala | kale chips

Reinanke Müllerin | Mandelbutter 20
Reinanke Müllerin (fish) | almond butter

Zarte Hirsch Medaillons | Pfeffersauce 23
Tender venison medallions | pepper sauce

Geschmorter Hirschbraten | gerahmte Sauce 21
Braised roast venison | creamed sauce

Hirschburger (180 g) | Rotkraut Coleslaw |
Quendel Preiselbeer Senf 20
Venison burger (180 g) | red cabbage coleslaw |
quendel cranberry mustard

Fish and Chips von der Wolfgangseer Forelle | Malzessig 22
Fish and chips from the Wolfgangsee trout | malt vinegar

Gebackenes Hirschschnitzel 22
Fried venison escalope

Chili con Gams 18
Chili con carne from chamois



TIPP / TIP



DAZU PASST...

COMBINE WITH...

Kürbisspätzle Pumpkin spaetzle	4,5
Speckkohlsprossen Bacon and cabbage sprouts	4,5
Kürbis Kartoffel Salat Pumpkin and potato salad	4,5
Herbstlicher Blattsalat Autumn leaf salad	4,5
Kartoffel Knödel Potato dumplings	4,5
Serviettenknödel Dumplings	4,5
Rotkraut Red cabbage	4,5
Preiselbeeren Cranberries	2



Fragen Sie nach unserer
Weinempfehlung!
*Please ask for our wine
recommendation!*



NACHSPEISEN / DESSERTS

Powidl Pofesen mit BIO Schafkäse Eis (Seegut Eisl) gebrannte Mandeln Zimt Powidl Pofesen with organic sheep's cheese ice cream (Seegut Eisl) roasted almonds cinnamon	9
Flaumiger Kaiserschmarrn Holler-Beeren Röster Fluffy Kaiserschmarrn elderberry sauce	14

Follow us on Instagram and Facebook
[@cafe.restaurant.eq](#)



Café & Restaurant EQ

In der Talstation der SchafbergBahn
Markt 35, 5360 St. Wolfgang im Salzkammergut
+43 662 / 8884 9720
[eq-restaurant.at](#)