



MITTELSTATION

BAR & RESTAURANT

WILD LUNCH

18. Oktober 2026

von 11.30 bis 14.00 Uhr

VORSPEISEN

- Carpaccio vom Hirschrücken
- geräucherte Entenbrust mit Steinpilzen und Himbeeressig
- Wildterrine mit Preiselbeeren
- Waldpilz-Tatar auf knusprigem Brotschips (vegan)
- Kürbis-Carpaccio (vegan)
- gebratener Kürbis mit Rucola und Parmesan (vegan)
- Wildkräuter-Ravioli mit Pilzfüllung (vegan))

SUPPEN

- Consommé vom Wild
- Consommé vom Weiderind
- Cremesuppe vom St. Martins-Kürbis (vegan)
- Beilage nach Wahl: Frittaten, Grießnockerl oder Croutons

HAUPTSPEISEN

- Schnitzel vom Wildschwein
- klassisches Schweinsschnitzel
- Cordon Bleu vom Hirsch mit würziger Füllung
- Rücken vom Reh unter der Kräuterkruste
- Wildschweinbraten mit Steinpilzrahmsauce
- herbstliches Pilzrisotto (vegan)
- Rotkrautrouladen mit feiner Linsenfüllung (vegan)
- knusprige Kartoffelrösti mit Lauchgemüse (vegan)

BEILAGEN

- Kartoffelgratin
- Butterspätzle
- Mini-Serviettenknödel
- Bandnudeln
- gebackene Kartoffelscheiben
- cremiges Selleriepüree

SALATE

- Salate vom Buffet

NACHTISCH

- ofenfrische Buchteln mit Nussfüllung und feinem Vanilleschaum
- Schokoladen-Brownie mit zarter Kastanienfüllung
- feine Tarte mit Kürbiscreme
- Kürbis-Panna Cotta (vegan)
- Mousse von Schokolade und Kastanie

Erwachsene: 49,00 € pro Person

Kinder (10 - 14 Jahre): 25,00 € pro Kind

Kinder (2 - 9 Jahre): 2,00 € pro Lebensjahr

Tischreservierungen unter: M: +43 676 675 0000
oder online unter www.mittelstation.com