

WILDWOCHEN

18.10. – 02.11.2025



VORSPEISEN / APPETIZERS

Fruchtig-cremige Suppe vom Hokkaidokürbis

mit gebackenen Schafberg Wildpralinen und steirischem Kernöl

Fruity, creamy soup made from Hokkaido pumpkin with baked wild game pralines from Schafberg and Styrian pumpkin seed oil

9,80



HAUPTSPEISEN / MAIN COURSE

Medaillons vom Mufflon im eigenen Saft geschmort

mit würzigem Rote-Rüben-Masala und knusprigen Grünkohlchips

Medallions of mouflon braised in its own juices with spicy beetroot masala and crispy kale chips

21,90

Hirschburger im fluffigen Briochebun

mit Rotkraut-Coleslaw, Preiselbeer-Quendel-Senf und Pommes frites

Venison burger in a fluffy brioche bun with red cabbage coleslaw, cranberry-wild thyme mustard and French fries

19,50

Chili con Gams

Aromatisch wärmendes Chili mit Gamsfleisch, Bohnen und Mais

serviert mit warmem Pitabrot

Chili con Gams - aromatic, warming chili with chamois meat, beans and corn, served with warm pita bread

18,90

Hirschragout

Klassisch herzhaft geschmortes Hirschragout in Rotweinsauce

mit Semmelknödel und Rotkraut

Venison Ragout - a classic, hearty braised venison ragout in red wine sauce, served with bread dumplings and red cabbage

22,50



Fragen Sie nach unserer
Weinempfehlung!

*Please ask for our wine
recommendation!*



eq-restaurant.at

Gerne informieren unsere Mitarbeiter: innen über die enthaltenen Allergene.

Alle Preise in €, inkl. ges. MwSt. Trinkgeld ist nicht enthalten.

Our staff will be happy to inform you about the allergens contained. All prices in €, incl. VAT. Tip is not included.