



Krammer

WILDWOCHE

Spezialitäten aus
heimischen Revieren



9.11. BIS 5.12.

Mittwochs wird's wild!

ab 11 Uhr | 2- oder 3-Gang Wildmenü am Mittagsbuffet

11.11. | Steinpilzcremesuppe

- | Rehragout mit zwei Semmelknödln und Preiselbeerbirne
- | Schokomousse mit Williamsbirne und Mandelkrokant

18.11. | Wildkraftbrühe mit Grießspätzle und feinen Wurzelgemüestreifen

- | Geschmorte Hirschbackerl in Portwein-Trüffelsauce mit Rahmwirsing und Kartoffel-Sellerie-Püree
- | Marzipan-Mohnmousse mit Punschkirschen

25.11. | Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kernen

- | Rehbraten „Diana“ mit Apfelblaukraut, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren
- | Brombeertrifle auf Orangenbiskuit

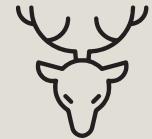
02.12. | Kastaniencremesuppe mit karamellisierten Maroniwürfeln

- | Rothirschbraten „Hubertus“ mit Speckrosenkohl und Nussspätzle
- | Bratapfel-Cantuccini-Tiramisu

2-Gang-Menü: 10,90 € | 3-Gang-Menü: 12,90 €

Wild-Genussempfehlungen

vom 9.11. – 5.12.2020



Fleisch

Rehbraten aus der Keule (ohne Knochen)	100 g 2,99 €
Rothirsch-Edelgulasch	100 g 1,69 €
Hirschburger (ca. 180 g)	100 g 1,69 €

Wurst

rohe Hirschbratwurst mit feinen Wildkräutern	100 g 1,69 €
Hirschkrakauer im Ring	100 g 1,69 €
Hirschrohschinken – kalt geräuchert, eine besonderer Rarität	100 g 4,49 €
Wildschweinmortadella aus der Toskana	100 g 2,19 €
Hirschboxerl – würzig-kernig geräucherte Rohwürstl	100 g 2,29 €
Wildschweinsalami aus der Toskana	100 g 2,89 €

Weitere Wildgenüsse ab November bis Weihnachten

feine Reh-, Entenleber, Steinpilzpasteten
Wildschwein-, Reh-, Hirsch-, Gamssalami am Stück
saisonale Käsespezialitäten, besondere Frischkäse-Aufstriche und Schmalzsorten

Bitte bestellen Sie jetzt vor:

08441-9731 | krammer@krammer.by

Neu: online unter www.krammer.by/express-service

REGIONALES, FRISCHES WILD AUS DER REGION

MEHR BIO GEHT NICHT!



Frisches Wildbret:

Feinste Teilstücke vom Rot- und Damhirsch, Reh- und Wildschwein

Fertiger Wildgenuss im Glas:

Edelhirschgulasch, Rehragout, Entenbrust in Orangen-Pfeffersauce

Saisonales im Frischeschlauch:

Steinpilz-, Kastanien-, Kürbiscremesuppe, Wildsauce, Blaukraut, Rahmwirsing

Hausgemachte Wurst- und Fleischspezialitäten:

Feine Schinken, Salamis, Bratwürste, Pasteten aus Wildfleisch

Saisonale Feinkost:

Herbstliche Käsesorten, hausgemachte Aufstriche, Pestos und Salate

Bitte bestellen Sie jetzt vor:

08441-9731 | krammer@krammer.by

Neu: online unter www.krammer.by/express-service