



Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Wildpark Restaurant in Ferleiten.
Entdecken Sie mit uns das Beste, was die Gärten und Alpen in der Region im Frühling, Sommer und Herbst zu bieten haben.

Dear guests,

a warm welcome in our wildpark restaurant located in Ferleiten.
Explore the best of the nature and alps in the region, during spring, summer and autumn.

Das grüne Blatt bezeichnet unsere vegetarischen Gerichte.
The green leaf will identify our vegetarian menu.



Liebe Gäste,

Informationen über Zutaten in unseren mit Liebe zubereiteten Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeiter/innen.

Dear guests,

information for ingredients in our food which can cause allergies or intolerance are available on demand at our service team.

Gerne empfehlen wir als Aperitif ...



We recommend you as an aperitif ...

| | |
|--|--------|
| Hugo (Prosecco, Holunder, Soda, Minze) (prosecco, elder, soda, mint) | € 4,50 |
| Aperol Spritz | € 4,20 |
| Glas Prosecco / glass prosecco | € 3,60 |
| Prosecco DOC Villa Chiopris 2016, Friaul Julisch Venetien | |
| Glas Prosecco Holunder / glas prosecco with elder | € 3,80 |

VORSPEISEN/STARTERS


- 33 Hirsch-Carpaccio vom Pinzgauer Hirschkalb € 13,90
mit Preiselbeer-Vinaigrette, Rucola und Parmesan, dazu Gebäck
Deer carpaccio served with a cranberry dressing, rucola and parmesan
- 34 Beef-Tatar mit Kapern, Essiggurkerl, Zwiebel, Toast und Butter € 12,90
Beef-Tatar with capers, gherkins, onion, toast and butter
- 35 Geräuchertes Forellenfilet mit Rösti, garniert mit Sahnekren €11,90
Smoked trout fillet with rösti, finely garnished with horseradish

SUPPEN/SOUPS

- 22 Rinderkraftsuppe mit hausgemachten Frittaten € 4,50
Clear beef broth with homemade sliced unsweetened pancakes
- 23 Karotten-Ingwer-Suppe  € 5,50
Carrot-ginger soup
- 24 Kaspressknödelsuppe € 5,20
Austrian cheese dumpling soup
- 25 Selbstgemachte Gulaschsuppe mit Gebäck € 5,50
Self-made goulash soup with bread or roll
- 26 Pinzgauer Erdäpfelsuppe mit Waldpilzen  € 5,20
Potato cream soup with mushrooms

KINDERGERICHTE/KID`S DISHES

- 51 Wolfi € 7,20
Kinderwiener vom Huhn mit Pommes frites und Ketchup
Small chicken scallop with French fries and ketchup
- 52 Tabaluga € 5,60
Grillwürstel mit Pommes frites und Ketchup
Grilled piece of Sausage with French fries and ketchup

53 Mickey Mouse  € 4,60
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise
French fries with ketchup or mayonnaise

54 Tom and Jerry € 5,90
Pasta Bolognese

58 Arielle  € 5,90
Pasta mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce


55 Calimero € 7,20
Hausgemachte Hühnernuggets mit Pommes frites und Ketchup
Homemade chicken nuggets with French fries and ketchup


SALATE/SALADS Alle Salate werden mit einer Balsamico-Hausdressing serviert

36 Alm Salat mit gebratenem Speck, Röstkartoffel und Spiegelei € 10,90
Farmer's salad with potatoes, bacon and fried egg

38 Salatteller „Ferleiten“ mit Roastbeef Scheiben und Sauce Tatar € 14,50
Nice mixed salad a la Ferleiten with slices of roast beef and sauce tatar

39 Steirischer Backhendlsalat € 13,90
Bunt gemischter Salat mit gebackenen Hühnerfiletstücken und Kernöl
Styrian chicken salad with deep fried chicken

40 Pinzgauer Kaspressknödel-Salat € 11,90
Bunt gemischter Salat mit Kaspressknödel 
Nice mixed salad with cheese dumpling

Bunt gemischter Salatteller der Saison 
Seasonal mixed salad

71 klein/small € 4,60


72 groß/big € 7,20

73 Knoblauch-Pizzabrot/pizza bread with garlic  € 4,50

HAUPTSPEISEN/MAIN COURSE

- 62 Geschmorter Hirschbraten „Hubertus“ aus eigener Jagd € 17,90
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeeren
Braised venison „Hubertus“ with red cabbage, dumplings and cranberries
- 63 Ragout vom heimischen Wild mit Spätzle und Preiselbeeren € 14,90
Deer stew with Spätzle and cranberries
- 64 Rinder Saftgulasch € 12,90
fein garniert mit Serviettenknödel
Beef goulash fine garnished with dumplings
- 65 Ferleiten-Pfanne € 17,50
Schweinefilet mit Champignonsauce und Spätzle
Pork filet served in a pan with champignon sauce and Spätzle
- 66 Gebratene Kalbsleber mit Apfelscheiben, Butterreis € 17,90
und Zwiebelsauce
Fried calf's liver with apple slices, butter rice and onion sauce
- 67 Grillteller „Ferleiten“ Jungrind -, Hühner-, Schweinefleisch € 18,90
mit Pommes frites, Grillgemüse und Kräuterbutter
Mixed grill „Ferleiten“- grilled pieces of beef, chicken and pork,
served with French fries, grilled vegetables and herb butter
- 68 Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites, € 14,50
Prelselbeeren und Zitrone
Viennese pork Escalope with French fries, cranberries and lemon
- 69 Spezial-Beef-Burger € 14,50
mit Cheddar Käse, Zwiebel, Barbecue Sauce und Pommes frites
Special Beef Burger with French fries, cheese, onion and barbecue-sauce
- 70 Spinatknödel mit Reibekäse, sautierten Kirschtomaten,  € 10,90
Butter und Parmesan
Spinach dumplings with cream cheese, sautéed cherry tomatoes, butter and
fresh parmesan
- 5 „Glockner-Jause“ € 12,90
Diverse Schmankerl aus der Region, dazu frisches Bauernbrot
Cold platter – various specialities from the region




NUDELGERICHTE/PASTA

- 103 Lachs Nudeln
mit Zucchini-Rahmsauce, fein garniert mit Kirschtomaten € 14,90
Salmon pasta with zucchini cream sauce, finely garnished with cherry
tomatoes
- 104 Spaghetti Bolognese € 9,80
105 oder mit Tomatensauce / or with tomato sauce  € 9,80

FISCH/FISH

- 6 „Ferleitner“ Gebirgsforellen-Filet mit Petersilienkartoffel
und gemischten Salat € 18,90
Fresh trout filet from the region with parsley potatoes and mixed salad

HAUSGEMACHTE PIZZA/ PIZZA

- 801 Pizza Margherita  € 8,90
Tomatenragout, Mozzarella/with mozzarella and tomato sauce
- 802 Pizza Ferleiten € 10,50
Tomatenragout, Mozzarella, Bauchspeck, Zwiebel, Mais und Rucola
with bacon, onions, grains of corn, rucola and mozzarella
- 803 Pizza Parma € 11,50
Tomatenragout, Mozzarella, Paprika, Champignon und Rohschinken
with prosciutto, peppers, champignons and mozzarella
- 804 Pizza Diavola (scharf/spicy) € 9,80
Tomatenragout, Mozzarella, Salami, scharfe Pfefferoni
with salami, pepperoni and mozzarella
- 805 Pizza Spinat/Spinach  € 10,50
Tomatenragout, Mozzarella, Pinienkerne, Dolce Latte und frischer Spinat
with tomatoes, fresh spinach, Dolce latte, pine nuts and mozzarella
- 73 Knoblauch-Pizzabrot/Garlic Pizza Bread  € 4,50

Wir möchten darauf hinweisen, dass die Pizzen nicht immer gleichzeitig mit den anderen Speisen serviert werden können.

We want to inform you that our Pizza´s may not always be served together with the main courses.

Warme Getränke / warm drinks

| | |
|---|--------|
| Cappuccino | € 3,30 |
| Latte Macchiato | € 3,40 |
| Tasse Kaffee oder Kaffee Hag / cup of coffee or decaffeinated coffee | € 2,80 |
| Portion Kaffee oder Kaffee Hag/ pot of coffee or decaffeinated coffee | € 5,20 |
| Espresso Klein / small espresso | € 2,40 |
| Espresso groß / large espresso | € 3,50 |
| Heiße Schokolade mit Schlagsahne / hot chocolate with whipped cream | € 3,30 |
| Bio-Tee (Assam-Schwarztee, Früchte-, Grüner-, Pfefferminz-, Kräutertee) | € 2,70 |
| Organic tea (Assam-black-, fruit-, green-, peppermint-, herbal tea) | |
| Portion Spezialtee Marrakesh Minze | € 3,90 |
| pot of Marrakesh mint tea | |
| Glühwein / hot wine punch | € 4,60 |
| Jagatee / tea spiked with rum | € 4,80 |

Alkoholfreie Getränke / non alc. drinks

| | | |
|---|--------|--------|
| Rauch-Säfte: Orangenjuice, Marille, Mango | 0,20l | € 2,90 |
| Orange-, apricot-, mango juice | | |
| Tonic, Bitter Lemon | 0,20 | € 2,90 |
| Apfelsaft, Johannisbeersaft, Eistee Pfirsich | 0,25l | € 2,60 |
| apple juice, red currant juice, iced tea peach | | |
| Apfelsaft gespritzt /sparkling apple juice | 0,25l | € 2,20 |
| Apfelsaft gespritzt / sparkling apple juice | 0,50l | € 3,90 |
| Apfelsaft mit Wasser / apple juice mixed with still water | 0,25l | € 2,00 |
| Apfelsaft mit Wasser / apple juice mixed with still water | 0,50l | € 3,30 |
| Himbeersaft / raspberry juice | 0,25l | € 2,00 |
| Himbeersaft / raspberry juice | 0,50l | € 3,30 |
| Himbeersoda / sparkling raspberry juice | 0,25l | € 2,20 |
| Himbeersoda / sparkling raspberry juice | 0,50l | € 3,90 |
| Cola, Spezi, Limo, Sprite, Almdudler | 0,25l | € 2,60 |
| Cola, orange lemonade, Sprite, herbs lemonade | | |
| Cola, Spezi, Limo, Sprite Almdudler | 0,50l | € 4,30 |
| Cola, orange lemonade, Sprite, herbs lemonade | | |
| Flasche Cola Light / Bottle Cola Light | 0,35l | € 3,00 |
| Gasteiner Mineralwasser / mineral water | 0,33l | € 2,60 |
| Gasteiner Mineralwasser / mineral water | 0,75l | € 4,30 |
| Sodawasser / soda water | 0,125l | € 0,80 |

Fass und Flaschenbiere / draft and bottled beer

| | | |
|--|-------|--------|
| Egger Premium vom Fass / draft beer | 0,30l | € 3,10 |
| Egger Premium vom Fass / draft beer | 0,50l | € 4,10 |
| Pinzgau Bräu - Pinzga´ Weizen hell / local weissbier | 0,30l | € 3,30 |
| Pinzgau Bräu - Pinzga´ Weizen hell / local weissbier | 0,50l | € 4,30 |
| Egger Radler vom Fass / draft shandy | 0,30l | € 3,10 |
| Egger Radler vom Fass / draft shandy | 0,50l | € 4,10 |
| Alkoholfreies Weizen – Pinzgau Bräu / nonalcoholic weissbier | 0,50l | € 4,30 |
| Alkoholfreies Bier Null Komma Josef / nonalcoholic beer | 0,50l | € 4,10 |

Aperitifs und Bitters

| | |
|--|--------|
| Hugo (Prosecco, Holunder, Soda, Minze) | € 4,50 |
| Glas Prosecco | € 3,60 |
| Glas Prosecco Holunder | € 3,80 |
| Aperol Spritz | € 4,20 |
| Campari Soda 4cl + 1/8 l Soda | € 3,10 |
| Campari Orange 4cl + 0,2 l Fl. Rauch Orange | € 5,30 |
| Sherry Sandeman, Martini rosso - bianco, 1/16 l | € 3,50 |
| Grappa 2cl | € 3,00 |
| Tiroler Obstler 2cl | € 2,50 |
| Echter Vogelbeer- oder Holunderschnaps 2cl | € 4,50 |
| Edelschnäpse: 2cl - Marille, Nuss, Williams Birne, Zirben, Kirsche | € 2,80 |
| Jägermeister, Fernet, Averna, 2cl | € 2,50 |
| Weinbrand und diverse Liköre, 2cl | € 2,50 |
| Whisky, französischer Cognac 2cl | € 3,50 |
| Rum 2cl | € 1,60 |

Offene Weine

| | |
|--|--------|
| 1/8 l Grüner Veltliner, Qual. Wein, trocken, 12,5% vol. Alk.weiß | € 2,50 |
| 1/8 l Zweigelt, Qual. Wein, trocken, 13% vol. Alk. Rot | € 2,50 |
| Weißwein gespritzt ¼ l | € 2,90 |
| Rotwein gespritzt ¼ l | € 2,90 |

Flaschenweine weiß 0,75 l

| | | |
|---|------------------|----------------|
| Grüner Veltliner Weinviertel DAC, trocken | 1/8l Glas | € 3,00 |
| Weingut Bauer Neusiedl an der Zaya, Nö., 13,0 % vol., trocken | | € 18,00 |
| Gelber Muskateller Steinriegl | 1/8l Glas | € 4,50 |
| Weingut Wohlmuth / Fresing, Südsteiermark, 12,0 % vol., trocken | | € 27,00 |
| Welschriesling Kirchberg | 1/8l Glas | € 3,00 |
| Weingut Bauer Neusiedl an der Zaya, Nö., 13,5 % vol., trocken | | € 18,00 |
| Chardonnay | 1/8l Glas | € 4,50 |
| Weingut PMC Münzenrieder, Apetlon, Bgl., 13,0 % vol. | | € 27,00 |
| Grüner Veltliner Kreutles Federspiel | | € 35,40 |
| Weingut Knoll, Unterloiben, Wachau, Nö., 12,5% vol., trocken | | |
| Riesling | 1/8 Glas | € 4,70 |
| Weingut Schandl, Rust, Burgenland, 13,0 % vol., halbtrocken | | € 29,40 |



Flaschenweine rot 0,75 l

| | | |
|--|------------------|----------------|
| Zweigelt Horitschon | 1/8l Glas | € 3,20 |
| Weingut Kerschbaum, Horitschon, Bgl., 13,5 % vol., trocken | | € 19,20 |
| Merlot „Hirschberg“ | 1/8l Glas | € 3,00 |
| Weingut Bauer Neusiedl an der Zaya, Nö., 13 % vol., trocken | | € 18,00 |
| Blaufränkisch Klassik | 1/8l Glas | € 3,20 |
| Weingut Leitgeb, Rust, Bgl., 13,5 % vol., trocken | | € 19,20 |
| Alter Umriss | | € 38,90 |
| Weingut Gabiel, Rust, Burgenland, 13,5 % vol., trocken | | |
| Big John Cuvée Reserve | | € 34,80 |
| Weingut Scheiblhofer, Andau, Neusiedlersee, Bgl., 14,0 % vol., trocken | | |
| Pinot Noir Ritter , Weingut Schandl, Rust, Bgl., 14,0 % vol., trocken | | € 38,90 |



ANTIPASTI

| | | | |
|----|--|--|---------|
| 33 | Carpaccio di cervo con rucola e mirtilli rossi, parmigiano, servito con pane | | € 13,90 |
| 34 | Bistecca alla tartara con capperi, cetrioli, cipolla, pane tostato e burro | | € 12,90 |
| 35 | Filetto di trota affumicato con rösti, guarnito con panna e rafano | | € 11,90 |




MINISTRE

| | | | |
|----|--|---|--------|
| 22 | Celestina in brodo | | € 4,50 |
| 23 | Zuppa di carote allo zenzero |  | € 5,50 |
| 24 | Canederli di formaggio in brodo | | € 5,20 |
| 25 | Zuppa di gulasch all' Ungherese con crostini | | € 5,50 |
| 26 | Crema di patate con funghi |  | € 5,20 |

PER I NOSTRI PICCOLI

| | | | |
|----|--|---|--------|
| 51 | Wolfi - Scaloppina di pollo in panata con patate fritte e ketchup | | € 7,20 |
| 52 | Tabaluga - Würstel alla griglia con patate fritte e ketchup | | € 5,60 |
| 53 | Mickey Mouse - Patate fritte con ketchup o mayonnaise |  | € 4,60 |
| 54 | Tom und Jerry - Pasta al ragù | | € 5,90 |
| 58 | Arielle - Pasta con salsa di pomodoro |  | € 5,90 |
| 55 | Calimero - Petto di pollo impanato della casa con patate fritte | | € 7,20 |

INSALATE Tutte le insalate sono servite con salsa della casa al balsamico

| | | | |
|----|--|---|---------|
| 36 | Insalata della Baita con speck, patate e uovo al tegamino | | € 10,90 |
| 38 | Grande Insalata Mista di stagione con fette di roastbeef e salsa tartara | | € 14,50 |
| 39 | Grande Insalata Mista di stagione con pollo impanato e olio di semi di zucca | | € 13,90 |
| 40 | Grande Insalata Mista di stagione con canederli al formaggio |  | € 11,90 |
| | Insalata mista di stagione | | |
| 71 | piccola |  | € 4,60 |
| 72 | grande | | € 7,20 |
| 73 | Focaccia all' aglio |  | € 4,50 |

SECONDI

| | | | |
|----|--|--|---------|
| 62 | Arrosto di cervo „Hubertus“ con canederli di pane, cavolo rosso con guarnizione di mele e mirtilli | | € 17,90 |
| 63 | Spezzatino di selvaggina con canederli di pane e salsa di mirtilli rossi | | € 14,90 |

| | | |
|----|---|---------|
| 64 | Gulasch di manzo guarnito con canederli di pane | € 12,90 |
| 65 | Medaglione di maiale con salsa ai funghi e erbe spaetzle | € 17,50 |
| 66 | Fegato di vitello in padella con fette di mela, salsa di burro e cipolla | € 17,90 |
| 67 | Piatto misto alla griglia con patate fritte, verdura di stagione e burro alle erbe | € 18,90 |
| 68 | Scaloppina alla Milanese di maiale con patate fritte e salsa di mirtilli rossi | € 14,50 |
| 69 | Hamburger di manzo con formaggio, cipolla, salsa barbecue e patate fritte | € 14,50 |
| 70 | Canederli di spinaci con formaggio fresco, pomodorini in padella, burro e parmigiano | € 10,90 |
| 5 | Affettato misto della casa varie specialità di carne e formaggio della regione servito con pane | € 12,90 |

PASTA

| | | |
|-----|---|---------|
| 103 | Pasta al salmone con crema di zucchini e panna con pomodorini | € 14,90 |
| 104 | Spaghetti Bolognese | € 9,80 |
| 105 | Spaghetti con salsa di pomodoro | € 9,80 |

PESCE

| | | |
|---|--|---------|
| 6 | Filetto di trota di montagna "Ferleiten" con patate al prezzemolo e insalata mista | € 18,90 |
|---|--|---------|

PIZZE FATTE IN CASA

| | | |
|-----|--|---------|
| 801 | Pizza Margherita | € 8,90 |
| 802 | Pizza Ferleiten - con mozzarella, speck, cipolle, mais e rucola | € 10,50 |
| 803 | Pizza Parma - con paprika, mozzarella, peperoni, prosciutto crudo e funghi | € 11,50 |
| 804 | Pizza Diavola (piccante) | € 9,80 |
| 805 | Pizza con spinaci - dolce latte, pinoli, mozzarella | € 10,50 |
| 73 | Focaccia all'aglio | € 4,50 |