

## SO MACH'MA S'BURGERBROT |

Kürbis in größere Scheiben schneiden und weich dämpfen. Anschließend zu einem Kürbispüree verarbeiten. Milch mit Hefe und Ahornsirup erwärmen und danach mit den restlichen Zutaten dem Mehl beimengen. In einer Rührmaschine so lange durchkneten lassen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Das nimmt in etwa 5 - 8 Minuten in Anspruch. Den Teig eine Stunde rasten lassen - bestenfalls natürlich in der Sonne, aber auch ein anderes warmes Plätzchen bringt ihn zum Aufgehen. Anschließend die Burgerbrötchen formen (je 150 g), auf das Backpapier setzen und weitere 45 Minuten rasten lassen. Sahne mit Ei verquirlen, die Teiglinge bestreichen & mit gehackten Kürbiskernen toppen. Bei 190 Grad (Heißluft) 20 min lang backen.



*Wir freuen uns auf Euren Besuch!  
Tischreservierungen nehmen wir gerne entgegen:*

+43 7723/5162 oder unter [www.wirtzleithen.at](http://www.wirtzleithen.at)

Unsere Öffnungszeiten: MI-SO 10:00 - 00:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 22 Uhr



## WIR KREDENZEN EUCH HEUTE...

*... ein wärmendes Süppchen  
für frische Herbsttage*

*&*

*... ein Wildgericht in Burgerform  
- mit allem,  
was das Innviertler WildGourmetHerz begehrt!*

*Viel Freude  
beim Nachkochen  
wünscht Euch Euer*

*Hans Lengauer  
& das Wirt z' Leithen Team*

## KÜRBISCREMESUPPE

DES DAMA EINI | für 4 Portionen:

Für d'Suppe:

100 g Kartoffeln (= 1 mittlere Kartoffel)  
400 g Hokkaido-Kürbis gewürfelt  
1 Zwiebel  
2 Essl. Butterschmalz  
1 Prise Salz & Pfeffer  
1 Messerspitze Muskatnuss  
1 Teel. Ingwer gehackt  
300 ml Gemüsefond  
300 ml Innviertler Most

*Für alle, die  
so gerne eine  
Waage verwenden  
wie unser  
Chefkoch hier  
ein kleiner Tipp:  
15 g = 1 Esslöffel  
5 g = 1 Teelöffel*

Für d'Kürbiscroutons:

120 g kleinwürfelig geschnittener Hokkaido-Kürbis  
1 Essl. Kürbiskernöl  
2 Essl. Kürbiskerne gehackt

### SO MACH'MAS |

SUPPE | Für die Kürbiscremesuppe mit Kartoffeln, die Zwiebel schälen und fein hacken. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Das Kürbisfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.

Die Butter in einem Topf schmelzen und die Zwiebel darin glasig braten. Die Kartoffeln und den Kürbis zugeben. Mit Most ablöschen und mit Suppe aufgießen.

Dann aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze weiterkochen, bis die Kartoffeln weich sind. Die Suppe mit dem Stabmixer pürieren.

Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Ingwer nach Gusto würzen. Vor dem Servieren die Croutons in die Suppe geben und mit Kernöl garnieren.

CROUTONS | Die kleinwürfelig geschnittenen Kürbisstücke auf ein Backblech mit Backpapier geben. Bei 180 Grad (Heißluft) 15 Minuten kross werden lassen.

## WIRT Z'LEITHEN HIRSCHBURGER

DES DAMA EINI |

KÜRBISKERN-BURGERBROT  
für 10 Portionen  
530 g Diamant Mehl Typ 550  
20 g frische Hefe  
1 Freilandeier  
200 g Sauerrahm  
180 g Kürbispüree  
80 ml warme Milch  
1 Essl. Ahornsirup  
1 Essl. Olivenöl  
1 Prise Salz (8 g)  
Zum Bestreichen:  
1 Essl. Sahne & 1 Ei

DES DAMA EINI |

WILDMAYONNAISE  
Des dama eini |  
1 Dotter  
1 Essl. Preiselbeeren (15g)  
1 Essl. Dijon-Senf  
30 ml Wildfond  
250 ml Sonnenblumenöl  
1 Prise Salz  
1 Prise Pfeffer  
1 Teel. Limettensaft  
1 Teel. Weinbrand  
Wildgewürzmischung

SO MACH'MA D'LOABAL | 10 Stück

1,8 kg Hirschfleisch  
1 Teel. Pfeffer  
1 Essl. Salz

SO MACH'MA S'WILDGEWÜRZ |

Wir verwenden einen Mörser & mischen:

1 Teel. Pimentkörner  
1 Teel. Wacholderbeeren  
1 Teel. Pfeffer schwarz  
1 Teel. Koriandersamen  
1 Teel. Senfkörner  
1 Teel. Thymian  
1/2 Teel. Nelken  
1 Prise Zimt

*Die Zutaten  
können nach  
persönlichem  
Gusto individuell  
beigemengt  
werden!*

SO MACH'MA D'WILDMAYONNAISE |

Dotter in eine Schüssel geben und mit allen Zutaten vermengen. Mit Wildfond und Limettensaft aufmixen. Danach langsam das Sonnenblumenöl einfließen lassen.