

erzlich Willkommen ZU UNSERER WILDWOCHE

Bei uns kommt nur heimisches Wild auf den Tisch!

Unsere Rehe und Hasen beziehen wir von der *Jagdgesellschaft
Ebelsberg/Pichling*.

Auch alles weitere Wild auf unserer Karte
stammt zu **100 % aus Österreich**.

Ein großes Dankeschön gilt allen Jägerinnen und Jägern,
die mit Leidenschaft und Verantwortung zur Qualität unserer
Küche beitragen.

Weidmannsheil und guten Appetit!





A g'schmackiger Start

Herbstlicher Salat

mit gebratenen Pilzen, Speck und Walnüssen

als Vorspeise

€ 9,00

als Hauptspeise

€ 14,50

Gebratene Rehleber

mit Erdäpfelrösti, gebratenem Speck und Zwiebel

als Vorspeise

€ 11,50

als Hauptspeise

€ 18,50

Hirschkalbsbeuscherl

mit Semmelknödel

als Vorspeise

€ 10,50

als Hauptspeise

€ 16,50

Kärntner Steinpilztascherl

mit zerlassener Butter dazu Blattsalat

als Vorspeise

€ 10,00

als Hauptspeise

€ 15,50

Carpaccio vom Hirschkalb

mit Parmesan, Rucola und schwarzen Nüssen

€ 14,00





Aus der Suppenschüssel

Kürbiscremesuppe	€ 5,50
Wildcremesuppe	€ 6,00
Rindsuppe mit Frittaten	€ 5,00

Wildspezialitäten

Wildragout dazu Semmelknödel, Kroketten und Preiselbeeren	€ 19,00
Hasenkeule in Wildrahmsauce mit Semmelknödel und Blaukraut	€ 21,50
Hirschschlegl in Wacholdersauce dazu Maroni, Serviettenknödel, Kroketten und Blaukraut	€ 23,50

A guade Zeit



für feine Schmankerl

**Wildschweinbraten**

dazu Erdäpfelknödel und Kohlsprossen

€ 22,50

Rehschlegl „Försterin“

mit Serviettenknödel, Duchessekartofferl
und Blaukraut

€ 24,50

**Gebackene Schnitzerl vom Reh
in der Kürbiskernpanade**

dazu Reis, Petersilienkartofferl
und Preiselbeeren

€ 22,50

Gegrillte Hirschrückensteaks

auf Orangen-Chilli Sauce, dazu
Kartoffelgratin und Brokkoliröschen

€ 29,00

Rosa gebratenes Rehrückenfilet

auf Steinpilz-Rahmsauce mit gebratenen
Serviettenknödel und Kroketten

€ 36,00

Beilagenteller

Kroketten, Duchessekartofferl,
Serviettenknödel auf Wildsauce
mit Blaukraut

€ 12,50

Portion Blaukraut

€ 4,50

A guade Zeit



für feine Schmankerl



Aus der Wirtshauskuchl

Wienerschnitzerl

mit Kartoffel und gemischten Salat € 16,50

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffel und gemischtem Salat € 24,00

Jägerteller

Gegrillte Schweinelendchen auf Wildsauce
mit Kroketten und Gemüse € 21,50

Gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilienkartoffel und Gemüse € 22,00

Backhenderlsalat

gebackene Hendlbruststücke auf frischen
Salat mit Kernöl € 14,50

Gebackener Kürbis

mit Kartoffel, Kräuterdip und
gemischtem Salat € 15,50

*Für den kleinen Esser der auf Vorspeise oder Nachtisch nicht verzichten möchte,
bieten wir fast jedes Gericht als kleine Portion mit dementsprechendem
Preisnachlass ab.*

A guade Zeit



für feine Schmankerl



Was Passendes zum Trinken

Cuvee Q2 2022

Weingut Gager
Deutschkreuz, Burgenland
1/8l € 4,50

Opus Eximium 2021

Weingut Gesellmann
Deutschkreuz, Burgenland
1/8l € 7,50

Zweigelt Fruchtspiel 2023

Weingut Kolkman
Wagram, Niederösterreich
1/8l € 4,00

Blaifränkisch 2020

Weingut Reumann
Deutschkreuz, Burgenland
1/8l € 4,20

Kaiser Herbstquell

„Maroni Edition“
0,33l € 5,20

Schnapsperl für danach

Alte Zwetschke vom Gölles € 5,00

Vogelbeer Bitter vom Gölles € 4,00

Williamsbirne vom Hämmerle € 5,00

Vogelbeer Edelbrand vom Gölles € 7,00

A guade Zeit



für feine Schmankerl