

# Wildbretzeit

## Aperitif

|   |      |
|---|------|
| „Weixi“ Prosecco mit hausgemachtem Weichselsirup  | 4,20 |
| Gin Tonic mit einem Hauch vom schwarzem Hollunder | 5,20 |

## Vorspeisen

|  |       |
|--|-------|
| Rehpastete „Apfelbauer“<br>mit Hollunder Chutney<br>und karamellisierten Balsamico Äpfel | 9,20  |
| Carpaccio vom Hirschkalbrücken<br>mit eingelegten Steinpilzen, und gehobeltem Hartkäse   | 9,80  |
| Steinpilz- Erdäpfeltascherl<br>auf Petersiliencreme und Trüffelschaum                    | 8,50  |
| oder als Fleischlose Hauptspeise   | 13,80 |

## Suppen

|   |      |
|---|------|
| Maronicreme Suppe<br>mit Apfel, Sellerie und Ingwer | 4,50 |
| Wildpüreesuppe mit geröstetem Weißbrot              | 4,50 |

## Weinempfehlung

Cabernet Sauvignon Jahrgang 2015 1/8 3,20  
Weingut Michlits-Stadlmann St. Andrä / Zicksee.  
Vollreife Johannisbeere, mit angenehmer Würze, im Abgang weich

Blaufränkisch Leithaberger DAC 2011 Birgit Braunstein 1/8 4,50  
Purbach, Weinbaugemeinde Neusiedlersee Hügelland,  
saftige Struktur und fein geschliffene Tannine.  
Unverwechselbar mineralisch, tiefgründig und elegant.

Als Digestif empfehlen wir Zirben oder Fichtenwipferl Schnaps 3,50

# Wildbretzeit

## Hauptspeisen

|   |       |
|---|-------|
| Rosa gebratene Filetscheiben vom Reh<br>in Calvaços- Pfefferrahm<br>mit Erdäpfel- Butternockerl                               | 22,50 |
| Hirschkalbrücken Medaillons rosa gebraten<br>im Natursafterl<br>mit überbackenen Kürbis-Rahmerdäpfel                          | 21,50 |
| Gebackenes Hirschkalbschnitzerl<br>in Bergkräuterpanade mit Preiselbeeren<br>und Erdäpfel- Vogersalat                         | 18,60 |
| Unser traditioneller Hirsch nach "Art des Hauses"<br>Hirschragout in Wurzelrahmsoße<br>mit Serviettenknödel und Preiselbeeren | 13,80 |
| Saftig- weich geschmorter Hirschkalbbraten<br>in Zwiebel- Rahmsoße mit böhmischen Knödeln                                     | 16,80 |
| Pikantes Chili con Carne vom Wildschwein<br>mit gebratener Chorizo<br>und Bio Kartoffelweckerl                                | 14,20 |

## Desserts

|  |      |
|--|------|
| Maroniauflauf<br>mit glacierten Birnen<br>und Holler | 5,90 |
| Schokoladen- Haselnuss Dessert<br>mit süßem Kürbis   | 5,90 |

***Martinigansel und anderes Geflügel gibts  
vom 10. bis 30. November (Gansel bitte vorbestellen)***