



Wildbretzeit



Aperitif

Wechsel Royal

Hausgemachter Weichsellikör mit Prosecco und Limette €6,80

Alfred Wermut Tonic

Ein exzellenter Wermut von Alois Gölles und Manfred Tement mit Tonic, Zitrone und Eis serviert €6,50

Frisch gepresster Apfelsaft (aus unserem Obstgarten) Pur oder gespritzt
Gibt's auch zum mitnehmen in 1Liter Flaschen €5

Suppen und Vorspeisen

Wildpüreesuppe

mit Preiselbeerschaum €6,20

Erdäpfel Steinpilzsuppe

mit Parmesan Croutons €6,20

Wildschwein Pastete

mit eingelegten Eierschwammerl
und Holler Preiselbeer Chutney €10,50

Rosa gegrillte Scheiben vom Rehfilet

auf Kichererbsencreme, Rucola, Sesam Ingwer Marinade
und Jungzwiebel €14,50

Erdäpfeltascherl mit Steinpilzfülle

Thymianbutter, geriebenen Almkäse und Schnittlauch €10,50

Weinempfehlung

The Legends 21 1/8 €5,50

Weingut Scheibelhofer, Andau, Seewinkel
Tiefes Rubinrot mit einer Fruchtigkeit nach Johannisbeer
und einem mächtigen, weichen Körper

Grüner Veltliner Gedersdorf 2023 €5,20

Weingut Philipp Bründlmayer, Wachau DAC
Helles Gelbgrün, in der Nase Apfelfrucht,
am Gaumen saftig, fruchtig mit einem mineralisch-zitronigen Tuch



Wir sind in der glücklichen Lage das gesamte Wild
aus unserer Umgebung zu beziehen-
Regional, Bio und Nachhaltig!

Hauptspeisen

Rosa gebratene Medaillons vom Reh

in Steinpilze a`la Creme
mit Ofenkürbis und Tagliatelle €27,50

Hirschkalbsrücken rosa gebraten

mit Gewürzbutter, Erdäpfel Selleriepüree
und Natursaft €25,50

Gebackene Rehschnitzerl

in der Kürbiskern Panade mit Kernöl Mayonnaise
und Blattsalat €22,80

Unser traditionelles Hirschragout

in Wurzelrahmsauce
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren €18,80

Saftig weich geschmorter Hirschkalbsbraten

in Burgundersauce mit Birnenrotkraut
und Ricotta Kastanien Nockerl €20,50

Vegetarisch

Kürbis Erdäpfel Puffer

mit Schafkäse, Kürbiskern Cracker und Zucchini Dip €15,80

Desserts

Saftiger Mini Gugelhupf

mit Mohn, Holler Birnenröster und hausgemachtem Maronieis €7,80

Vanille Parfait mit gebrannten Mandeln

Ahornsirup und Kumquats (Mini Orangen) €7,80

Havana Zwetschken Eisbecher

Hausgemachtes Havana Rumeis, Vanilleeis,
eingelegte Obstgarten Zwetschken und Schlagobers €6,80

Martinigansl und andere Spezialitäten gibts
vom 08. bis 24. November (Gansl bitte vorbestellen)