



Wildbretzeit



Aperitif

Wildbach

Hausgemachter Waldmeistersirup mit Gin,
Prosecco und Limette €7,80

Winzer Tonic (alkoholfrei)

Verjus vom Hausweinstock mit Red Bull Organics Bio Tonic
und einem Hauch von Gurke €6,50

Ribisel Soda aus unserem Garten 0,5l €5,-

Suppen und Vorspeisen

Wildpüreesuppe

mit Preiselbeerobers €6,80

Selleriecremesuppe

mit Steinpilzen €6,80

Duett vom Reh

Rehpastete und Crème Brûlée von der Leber
mit Marillen Kürbis Chutney €14,50

Carpaccio vom Hirschkalb

mit Parmesan Creme, gebratenen Steinpilzen
und altem Balsamico €14,50

Kürbis Schafkäse Ravioli

mit Ricottaschaum, Salbei und Olivenpaste €10,50

Weinempfehlung

Big John Cuvée Reserve 2021 1/8 €5,80

Weingut Scheibelhofer, Andau, Seewinkel

Ein fruchtiger- kräftiger Rotwein mit einem mächtigen, weichen Körper-
der perfekte Speisenbegleiter zum Wild

Grüner Veltliner- Rotes Tor 2024 1/8 €6,50

Weingut Franz Hirzberger, Wachau

Ein fruchtig- frischer- vollmundiger Veltliner
mit balancierter Säure und würzigen Abgang



**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 Steinpilzrahmsauce
mit Kräuterspätzle €28,50

Hirschkalbsrücken rosa gebraten
mit getrüffelem Rahmkohl
und Schupfnudeln €26,50

Gebackene Rehschnitzerl
in Nussbrösel gebacken
mit Erdäpfel Gurkenrahmsalat €22,80

Feines Hirschkalbsragout
in Wurzelrahmsauce
mit Serviettenknödel und Preiselbeeren €19,80

Saftig weich geschmorter Hirschkalbsbraten
mit Maroni Erdäpfelnockerl und Ofenkürbis €21,50

Vegetarisch

Kürbis Paprika Gulasch
mit Brezel Steinpilz Soufflé und Sauerrahm €16,80

Desserts

Zwetschkenknödel
mit Hollerkoch und Topfen Rumeis €8,50

Maroni Orangen Törtchen
auf Schokoladen Sabayon €8,50

Birne Helene
Gewürzbirne (Nashi- Birne aus unserem Garten),
Vanilleeis, Nougatsauce und Schlagobers €7,20

Martinigansl und andere Spezialitäten gibt's
vom 07. bis 23. November (Gansl bitte vorbestellen)