



Wildbretzeit



Aperitif

Waldfee

Hausgemachter Waldmeistersirup
mit Absolut Wodka Citron, und Prosecco €8

Weichsel Brause (alkoholfrei)

Verjus vom Hausweinstock mit Red Bull Organics Bio Tonic
und Weichselsirup €6,50

Ribisel Soda aus unserem Garten 0,5l €6,-

Suppen und Vorspeisen

Wildpüreesuppe

mit gerösteten Weissbrotwürfel €8

Maronicremesuppe

mit Sellerie und Datteln €8

Carpaccio vom Hirschkalb

mit geröstete Eierschwammerl,
Sardellen- Kaperncreme und Asmonte €15

Kleines Erdäpfelknödel mit Wildschweinfülle

auf gedünstetem Paprikakraut, Natursaft und Röstzwiebel €12

Vegetarische Variante

Kleines Erdäpfelknödel mit Pilzfülle

auf gedünstetem Paprikakraut und Trüffelschaum €12

Als Hauptspeise €18

Weinempfehlung

Merlot >Reserve< 2021 1/8 €6,50

Weingut Gmeiner, Purbach am Neusiedlersee
Ried Felsenstein

Shyraz 2020 1/8 €6

Weingut Stadlmann, St. Andrä am Zicksee
Ried Goldlage



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 Calvados Pfefferrahmsauce
mit gebackenen Schupfnudeln €29

Hirschkalbsrücken rosa gebraten

mit Erdäpfel- Selleriepüree
und Ofenkürbis €28

Gebackene Rehschnitzerl

mit Bergkäse Pilzfülle
und Erdäpfel Endiviensalat €24

Feines Hirschkalbsragout

in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel
und Preiselbeeren €21

Saftig weich geschmorter Hirschkalbsbraten

mit Butterspätzle und Rotkraut €23

Desserts

Verkehrte Buchteln

mit Nüssen auf Vanilleschaum €8,50

Maroni Zwetschken Würfel

mit geschlagener Karamellsauce €8,50

Pfirsich Basilikumsorbet

auf Proseccocreame €7,20

Martinigansl und andere Spezialitäten gibt's
vom 06. bis 22. November (Gansl bitte vorbestellen)