

Ganßharte & Wild



Vom 02. - 16. November 2025

Kürbis Cremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen € 6,50

Cremesuppe vom Wurzelgemüse € 6,10

Traditionelles Martini Gansl mit Rotkraut, Serviettenknödel & Maroni € 30,50

Steinpilz Girasoli mit Olivenöl & frischem Parmesan € 14,80

Hausgemachtes Wild Beuschl mit Semmelknödel € 17,20

Hirschragout mit Serviettenknödel, Blaukraut & Preiselbeer Schaum € 22,30

Hirschrücken Steak mit Rosmarin Kartoffeln & grünen Bohnen € 33,20

Tagliatelle mit Rehragout & Kirschtomaten € 17,90

Gebackene Apfelradln mit Vanilleeis € 8,90

Maronimousse mit Zwetschkenröster € 8,90

Alle Preise inkl. Steuern

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Betrag von Euro 50,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Personal über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Für unsere Gäste die kein Wild mögen

Vorspeisen / Suppen

Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	5,80 €
Gemischter Salatteller klein/groß	5,90 € / 10,90 €
Hausgemachte Fisch-Sulze vom Mühllehengut mit Gebäck	6,90 € / 11,90 €
Schafskäse von der Hofkäsekerei Haslauer, umhüllt von Gustis „Hausgemachtem“ Speck auf Blattsalaten	11,20 € / 17,80 €

Hauptgerichte

Zanderfilet vom Grill auf buntem Gemüse & Petersilienkartoffeln	19,80 €
Hendlbrust in Kürbispanade auf buntem Blatt- & Kartoffelsalat	16,80 €
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	16,90 €
Cordon Bleu mit Pommes frites & Preiselbeeren	17,90 €
Grillteller mit Röstgemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	21,60 €
Hausgemachter Schweinebraten mit Krautsalat und Semmelknödel	15,50 €
Kasnock'n im Pfandl mit Röstzwiebel	12,80 €

Zum Dessert

Leckere Mehlspeisen von der Süsserei	5,30 €
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	8,90 €
Kirsch-Tiramisu im Glas	7,20 €

Alle Preise inkl. Steuern

Gerne akzeptieren wir Ihre Kreditkarte ab einem Betrag von Euro 50,00

Gerne informiert Sie unser geschultes Personal über allergene Zutaten in unseren Gerichten