

A „wüde“ Zeit

Aus dem Suppentopf

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen 6,50 €

Creme Suppe vom Wurzelgemüse 6,10 €

Da „Jaga“ woa fleißig

Hirschartgout mit Serviettenknödel und Blaukraut 22,30 €

Rehbraten im Preiselbeer-Bratensaft mit Blaukraut

Kroketten & feiner Rotweinbirne 24,90 €

Teigtaschen mit Steinpilzfülle, Olivenöl & frischem Parmesan 14,80 €

Wilderer Pfandl (zerlei Filets vom Wild)

in Schwammerlsauce mit Rösti & buntem Gemüse 27,50 €

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

Hirsch Burger mit hausgemachten Wedges 18,80 €

Hausgemachtes Hirsch Beuschl mit Semmelknödel 17,20 €

Zum Dessert

Maroni Mousse mit Zwetschkenröster 8,90 €

Hausgemachtes Apfel 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

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 Sulze mit Kernöl & Gebäck	6,90 € / 11,90 €
Schafskäse von der Hofkäserei Haslauer, umhüllt von Gustis „Hausgemachtem“ Speck auf Blattsalaten	11,20 € / 17,80 €

Hauptspeisen

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 €
Zigeuner Schnitzel mit Letscho & Pommes frites	17,50 €
Barbecue Ripperl mit hausgemachten Wedges	17,20 €

Zum Dessert

Leckere Mehlspeisen von der Süsserei	5,30 €
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	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