

A „wilde“ Zeit

Zum Starten

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen	6,80 €
Schafskäse von der Hofkäserei Haslauer, umhüllt	
von Gustis hausgemachtem Speck auf Blattsalaten	11,80 € / 18,20 €

Da „Faga“ woa fleißig

Teigtaschen mit Steinpilzfülle, Olivenöl & frischem Parmesan	14,80 €
Hirschragout mit Serviettenknödel und Blaukraut	23,20 €
Rehbraten im Preiselbeer-Bratensaft mit Blaukraut	
Kroketten & feiner Rotweinbirne	25,20 €
Wilderer Pfandl (3erlei Filets vom Wild)	
in Schwammerlsauce mit Rosmarin Rösti & buntem Gemüse	27,90 €
Gebackenes Rehschnitzerl mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	23,20 €
Hirschrücken Steak mit Rosmarin Kartoffeln & grünen Bohnen	33,80 €
Pappardelle mit hausgemachtem Rehragout	19,80 €
Hausgemachtes Hirsch Beuschl mit Semmelknödel	21,20 €

Zum Dessert

Maroni Mousse mit Zwetschenröster	8,90 €
Waldbeeren Tiramisu im Glas	7,90 €

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

Zum Starten

Rindsuppe mit hausgemachten Einlagen (Leberknödel oder Frittaten)	5,80 €
Rindssuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel	6,80 €
Gemischter Salatteller klein/groß	5,80 € / 10,90 €

Hauptspeisen

Hausgemachte Kaspressknödel auf gemischten Blattsalaten	17,20 €
Kürbis Risotto mit Kürbiskernen & Parmesan	17,90 €
Zanderfilet vom Grill auf buntem Gemüse & Petersilienkartoffeln	21,80 €
Hendlbrust in Kürbispanade auf buntem Blatt- & Kartoffelsalat	17,60 €
Wiener Schnitzel (vom Schwein) mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeeren	17,50 €
Cordon Bleu mit Pommes frites & Preiselbeeren	18,50 €
Grillteller mit Röstgemüse, Pommes frites & Kräuterbutter	22,90 €
Hausgemachter Schweinebraten mit Krautsalat und Semmelknödel	15,80 €

Zum Dessert

Leckere Mehlspeisen von der Süßerei	5,30 €
Mohr im Hemd mit Vanilleeis, Schokosauce & Schlagobers	8,90€
Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis & Zimtstaub	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