

Wildbret-Spezialitäten

Vorspeise (Willkommensgruß aus der Küche)
solange der Vorrat reicht!

Wildpastete mit Cumberland sauce



Suppen

Pikante Rehsuppe

€ 4,90

Pilzcremesuppe

€ 4,90

Kürbiscremesuppe

€ 4,90

Hauptspeisen

Wildgulasch

€ 13,80

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Hirschkeule in Rotwein

€ 19,80

mit Erdäpfelknödel und gerösteten Pilzen

Hirschsteak „Hubertus“

€ 24,50

mit Eierschwammerl und Pommes Williams

Hirschschnitzel gebacken

€ 18,20

mit Petersilerdäpfel und Preiselbeerbirne

Rehkeule in Pfefferobers

€ 19,80

mit Krokette und Speckfisolen

Rehbraten in Rahmsoße

€ 19,80

mit Rösti und Specklinsen

Rehschnitzel mit Pilzreis

€ 18,80

mit Preiselbeerbirne

Rehfilet nach Art des Hauses

€ 24,20

mit Krokette, Gemüse und gebackenen Pilzen

Wildschweinbraten € 18,80
mit Rotkraut und Serviettenknödel

Wildschwein-Kotelett in Wacholdersauce € 18,50
mit Gemüse und Pommes

Wildschwein-Schnitzerl € 17,80
mit Pilzreis und gemischtem Salat

Wildplatte für 2 Personen € 49,80
*Reh, Hirsch und Wildschwein,
reichlich garniert*



Nachspeisen

Kastanienreis mit Schlagobers € 6,50

Topfen-Mohnockerl auf Erdbeerspiegel € 5,50
mit Schlagobers

Zum Wild den passenden Qualitäts-Wein

S'Uhudler 1/8 € 3,90
Halbtrocken, fruchtig, Beerennote (Weingut Glatz)

Sankt Laurent Kellermeister 1/8 € 3,90
Fruchtig, mild, samtig-seidig (Winzer Krems)

Blauer Zweigelt Kellermeister 1/8 € 3,60
Trocken, kräftig und dicht (Winzer Krems)

Digestiv:

Heidelbeerlikör für die Damen mit Grappa 2cl € 3,20

S'Zirberl für die Herren 2cl € 2,40

Vogelbeer für den Gourmet 2cl € 3,20

Da wir unsere Pilze und Eierschwammerl nur aus den Wäldern unserer Region beziehen, kann es natürlich vorkommen, dass wir diese als Beilage nicht dauerhaft anbieten können. Für etwaige Fragen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.