

Liebe Gäste,

wir geben uns sehr viel Mühe, aus Lebensmitteln eine Besonderheit zu machen und servieren Ihnen in klassischem Ambiente modern angerichtete Speisen. In unserem Restaurant erwartet Sie eine abwechslungsreiche saisonale Küche, die sich auf ausgewählte Produkte aus unserer Region bezieht.

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es zu kleinen Verzögerungen kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€ 4,40
Cynar Spritz	€ 6,50
Miin Gin, Abfindungsbrenner Erich Sparr mit Thomas Henry Tonic Water 0,2l	€ 10,00

Wild Menü

Rahmsuppe vom Blaukraut
mit Wildschweinrohschinken

Rosa gebratene Reh-Medaillons
mit Birnen, Preiselbeeren und Schupfnudeln

Schwarzwälder Kirsch im Glas

Menü € 39,00

Unsere Weinempfehlung

HillSide | SY,ME,ZW | Leo Hillinger | Burgenland | Österreich

1/8 | € 6,00

0,75 | € 35,00

Suppen

Rahmsuppe vom Blaukraut mit Wildschweinrohschinken	€ 6,50
Maultaschensuppe aus dem Topf	€ 5,50

Vorspeisen

Gebratene Kürbistaler mit Kräutertopfen und kleiner Salatgarnitur	€ 9,50
Hausgemachte Wildschweinterrine mit kleinem Blattsalat und hausgemachtem Preiselbeersorbet	€ 11,50
Herbstlicher Brotsalat mit gebratenem Rehfilet	€ 11,00
Wurstspezialitäten vom Wild mit Kürbis-Chutney und kleiner Salatgarnitur	€ 10,50
Gemischter Salat	€ 5,00

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.

Wild

Duett vom Nenzinger Hirsch kurzgebraten und geschmort mit Apfelrotkraut, Knöpfele und hausgemachter Preiselbeermarmelade	€ 23,50
Gebratene Brust vom Perlhuhn an Rahmwirsing und hausgemachten Schupfnudeln	€ 22,50
Menü Hauptgang	€ 25,50
Geschmorte Wildhasenkeule an Kartoffel-Zwiebelpüree und Brokkoli-Röschen	€ 21,50
Kurzgebratener Gamsrücken mit Speck-Rosenkohl-Blättern und Serviettenknödel	€ 34,50
Hausgemachte Wildmaultaschen an Preiselbeersoße dazu Salat	€ 18,50
Ragout vom Wildschwein mit Apfelrotkraut und Serviettenknödel	€ 18,50

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.

Kein Wild

Wiener Schnitzel vom Kalb € 21,50
mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren

Rinderfilet, medium gebraten € 28,50
mit Speckbohnen, an Pfefferrahmsoße
dazu hausgemachte Bandnudeln

Fisch

Gebratenes Filet vom Ramschwag-Saibling € 23,50
an Kürbis-Kartoffel-Gröstl, dazu Himbeerkaviar
und Grüner Veltliner-Soße

Vegetarisch

Hausgemachtes Nudelrisotto € 16,50
mit frischen Feigen und gehobelter Belper Knolle

Hausgemachte Kürbisgnocchi € 16,50
mit Salbei-Butter, Walnüssen und gehobeltem Bergkäse

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir machen von fast allen Gerichten eine kleinere Portion.

Wenn Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit haben, sprechen Sie
uns bitte an.