

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	€ 5,00
Vermut Red Bodegas Lustau	€ 6,50
Capucin mit Thomas Henry Tonic Water	€ 8,50
Cynar Spritz	€ 7,50

Unsere Weinempfehlung

Edition Tom
Weingut Strommer | trocken | Purbach | Burgenland

Tom Pur Weiß SB, MU	1/8 L € 6,00
Tom Pur Rot SY, ME, BF	1/8 L € 6,00

Suppen

Klare Brühe

mit hausgemachten Grießnockerl € 6,50

mit hausgemachten Wildmaultaschen € 7,50

Kürbiscremesuppe

mit Wildschweinrohschinken, Trauben und Croutons € 8,50

Vorspeisen

Wildschwein-Rillettes

€ 14,50

mit hausgemachtem Fenchelbrötchen
und Zwetschgen-Chutney

Vitello Tonnato vom Hirschrücken

€ 13,50

mit Kapernbeeren

Hausgemachte Geflügelleberpastete

€ 12,50

im Preiselbeer-Gelee
mit Toastbrot und Salatgarnitur

Gebackene Kürbisspalten

€ 10,50

mit Kürbiskernen, Knoblauchdip und Salat

Gemischter Salat

€ 6,00

Wild

Rosa gebratenes Duett von Reh und Hirsch mit Rahmwirsing und hausgemachten Semmelknödel	€ 35,50
Reh „Stroganoff“ mit roter Beete, Essiggurken, Pilze und hausgemachten Bandnudeln	€ 30,50
Ossobuco vom Hirsch an gerührter Polenta und gebratenen Kräutersaitlingen	€ 27,50
Gebratene Perlhuhnbrust mit Apfel-Maroni-Strudel und Wirsing	€ 28,50
Ragout von der Gams mit hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Spätzle	€ 29,50
Gebratener Wildschweinerücken an Kartoffelpüree, Brokkoli und Preiselbeer Soße	€ 29,50
Portion Maroni	€ 5,50

Zu allen Wildgerichten servieren wir
hausgemachte Preiselbeeren.

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir können von fast allen Gerichten eine kleinere Portion machen,
dafür bringen wir Ihnen 2,50 € zum Abzug.

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

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Ketchup	€ 26,50
Filet vom heimischen Rind mit gebratenen Kräutersaitlingen und hausgemachten Bandnudeln	€ 39,50
Schweinemedallions im Speckmantel mit Rahmwirsing und Spätzle	€ 25,50

Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Kartoffelrisotto und Brokkoli	€ 27,50
--	---------

Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisnocken mit Birne und Kürbiskerne in Salbeibutter geschwenkt	€ 21,50
--	---------

Vegan

Getrüffeltes Kartoffelrisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen	€ 21,50
---	---------

Sie haben nicht so viel Hunger?

Wir können von fast allen Gerichten eine kleinere Portion machen,
dafür bringen wir Ihnen 2,50 € zum Abzug.

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