

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 Wartezeiten kommen. Wir bitten um Verständnis und wünschen Ihnen einen gemütlichen Aufenthalt in unserem Restaurant.

Zum Aperitif empfehlen wir

Glas Rieslingsekt	€ 6,00
Vermut Red <i>Bodegas Lustau</i>	€ 6,50
Skandinavien Fizz Gin, Preiselbeer, Zitrone, Soda	€ 9,50

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 Kräuterflädle	€ 6,90
mit Wild-Brätspätzle	€ 7,50

Waldpilzcremesuppe mit Kräuter-CROUTONS	€ 8,50
--	--------

Vorspeisen

Pulled Wildschwein an fruchtigem Rotkohlsalat Preiselbeer-Chutney und hausgemachtem Laugenbrötchen	€ 13,50
--	---------

Hausgemachte Wildsülze mit Salatgarnitur an Preiselbeer-Dressing	€ 12,50
---	---------

Wild Vorspeisen Teller verschiedene Wild Wurst von Adi Burtscher Zirben-Camembert, eingelegten Pfifferlingen Schwarzen Walnüssen, Zucchini-Chutney und hausgemachtem Zirben-Brötchen	€ 16,50
--	---------

Gebackener Kürbisstrudel an Feldsalat mit Trauben und Walnüssen	€ 10,50
--	---------

Gemischter Salat	€ 6,00
------------------	--------

Wild

Steirer Cordon bleu von der Fasanenbrust an Kartoffel-Kürbis-Gröstl	€ 31,50
Geschnetzeltes von der Rehkeule mit Maroni und Birne, in Wildrahmsoße dazu hausgemachte Semmelknödel	€ 32,50
Braten vom heimischen Hirsch an hausgemachtem Apfel-Rotkraut und Spätzle	€ 28,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf hausgemachten feinen Bandnudeln und Kräutersaitlinge	€ 34,50
Geschmorte Roulade vom Wildschwein mit Apfel-Sellerie-Maroni-Füllung an Kartoffelstampf und Brokkoli-Röschen	€ 29,50
Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken mit Rahmwirsing und Maroninocken	€ 38,50
Portion Maroni	€ 6,00

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.

Kein Wild

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Petersil-Kartoffeln und Preiselbeeren	€ 29,50
mit Pommes und Ketchup	€ 29,50
zusätzlich Ketchup, Preiselbeeren, Mayonnaise	€ 1,00

Schwäbischer Zwiebelrostbraten € 31,50

mit zweierlei Zwiebeln, Speckbohnen
und Spätzle

Kürbis-Kokos-Curry € 21,50

mit Kichererbsen und Reis

mit Hühnerbruststreifen € 27,50

mit gebratenen Garnelen (5 Stück) € 29,50

Hausgemachte Maroninocken € 21,50

mit Birne und Bohnen
in Butter geschwenkt

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.