

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 Cava Rose „Spanischer Champagner“	€ 6,50
„Vermut Red“ <i>Bodegas Lustau</i>	€ 6,50
Skandinavien Fizz Gin, Preiselbeer, Zitrone, Soda	€ 11,50
„Le Tribute“ Bitter Aperitif alkoholfrei	€ 5,50

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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

€ 8,50

mit Hirschrohschinken und Kürbiskernöl

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschrücken

€ 16,50

mit Preiselbeer Marinade und eingelegtem Kürbis

Gebackene Reh-Pralinen

€ 13,50

an Apfel-Sellerie-Salat und Sauce Cumberland

Hausgemachte Sesam-Buchtel

€ 11,50

gebratenes Wildbret mit Kürbis-Chutney, Bergkäse
und Salatgarnitur

Hausgemachte Rotkohlwaffel

€ 10,50

mit Maroni-Creme, Birnenspalten
und Blauschimmelflocken

Gemischter Salat

€ 6,00

Unser Tipp aus der Magnumflasche

Chardonnay 2025

1/8 L € 6,50

Weingut Michael Auer | trocken

Carnuntum | Österreich

Wild

Geschmorte Roulade vom Hirsch mit Speck, Senf und Essiggurken gefüllt an Apfelrotkraut und Spätzle	€ 31,50
Hausgemachte Ravioli vom Fasan mit Birnen und Bohnen in brauner Butter geschwenkt	€ 29,50
Ragù di Cinghiale Feines Wildschweinragout mit hausgemachten Bandnudeln, Karotten und gebratene Kräutersaitlinge	€ 32,50
Gebratene Wachtelbrüstchen auf cremigem Pilzrisotto dazu Kürbisspalten	€ 36,50
Kurzgebratene Rehschnitzel an Rosenkohlblättern, Kürbisnocken und Portweinsoße	€ 34,50
Portion Maroni	€ 6,00

Zu allen Wildgerichten servieren wir
hausgemachte Preiselbeeren.

Unser Tipp aus der Magnumflasche

Zweigelt Reserve 2021	1/8 L	€ 6,50
Weingut Salzl Seewinkelhof trocken		
Ilmitz Österreich		

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

€ 32,50

mit zweierlei Zwiebeln, Speckbohnen
und Spätzle

Cremiges Risotto mit Pilzen

€ 21,50

dazu glasierte Karotten

wahlweise mit

Schweinemedallions im Speckmantel

€ 10,50

gebratenen Garnelen (4 Stück)

€ 11,50

Hausgemachte Kürbisnocken

€ 21,50

mit Rosenkohlblättern und Maroni
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.