

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Nadine's Special € 7
(Vreimuth • Sprite • Limette)

Martini Bianco € 5

Campari Soda € 5

Campari Orange € 5,2

Glas Prosecco € 5

Glas Frizzante € 5

„Kein Genuß ist
vorübergehend; denn der
Eindruck, den er
zurückläßt, ist
bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

ALS DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

Averna Sour € 4,5

Nonino Grappa € 5

Wine Enthusiast, Wine Star
Awards

Espresson Martini € 6,5

Correto Monte Carlo € 5,5

Frisch gebrühter Espresso veredelt
mit Hämmerle Himbeer Edelbrand

Lagavulin € 7
Single Malt Scotch / 8 Jahre

Plantation Barbados Rum
5 Jahre € 7

Unsere Wildspezialitäten

VORSPEISEN

ZARTES HIRSCHCARPACCIO mit frischen Champignons,
Parmesan & Gebäck € 17

VARIATION VON WILDSCHWEINPASTETE & REH-TERRINE
mit Sc.Cumberland & Gebäck € 14

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST an herbstlichen Salatbeet
mit frischen Früchten und Joghurt-Preiselbeer Dip € 14

SUPPEN

CREMIGE PILZSUPPE € 8,5

KLARE WILDKRAFTBRÜHE mit zweierlei Einlage
(Wildfleischstrudel & Rehleberknödel) & Gemüsejulienne € 7

HAUPTSPEISEN

FÖRSTERSCHNITZERL (Gebackenes Rehschnitzerl)
in Kürbis-Walnusspanier, dazu Süßkartoffel- Gemüse & Preiselbeeren € 22

ZART GEGRILLTES GAMSRÜCKENFILET in Wildsaft,
serviert mit Kohlsprossen & Erdäpfelstrudel € 37

HIRSCHKALBSMEDAILLONS VOM GRILL in Pilzsauce,
dazu Bohnen im Speckmantel & Röstinchen € 32

ZARTE REHMEDAILLONS in Wild- Cassissauce,
serviert mit Broccoliröschen & Maronikenödel € 37

WILDERER PFANDL (zarte Medaillons vom Wild in einer Jägersauce)
mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne € 32

FASANENBRÜSTCHEN IN PROSCIUTTOMANTEL
auf Stollenpilzrisotto mit flambierten Apfelspalten in Wildsaft € 25

**DUETT VON GEGRILLTEN HIRSCH- &
WILDSCHWEINMEDAILLON IM SPECKMANTEL,**
serviert mit Erdäpfelstrudel & glaciertem Kürbisgemüse € 31

GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN
auf cremigen Polenta und Kohlsprossen € 28

GEGRILLTES HIRSCHSCHNITZERL in Jägersauce,
dazu Apfelrotkraut & Kartoffelnudeln € 22

HIRSCHBRATEN mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel € 22

GEGRILLTES FLUGENTENBRUSTFILET in Mandariniensauce
mit Kartoffelnudeln und Broccoliröschen € 25

JAGAPFANDL (feines Wildragout),
serviert mit Serviettenknödel & Preiselbeeren € 20

GROSSER BEILAGENTELLER € 17

PORTION ROTKRAUT € 6,5

Seit Jahren beliefert uns Fam. Zimmermann aus Wartberg im Mürztal mit heimischen, stressfreiem Wildfleisch, wo sich die Qualität am Teller widerspiegelt.



DESSERT

HAUSGEMACHTE KASTANIENTIRAMISU	€ 8
KASTANIENREIS mit Vanilleeis	€ 8
GEBACKENE APFELRINGE mit Zimteis & Schlagobers	€ 8
SCHOKOLADENSOUFFLE mit warmen Schokokern, serviert mit Cassiseis & Schlagobers	€ 8
HERBSTLICHER EISZAUBER (Nuss, Zimt, Birne) mit Früchteröster und Kastanienreis	€ 8
SPAGATKRAPPEN mit Preiselbeeren, Schokoladensauce & Schlagobers	€ 7,5

WEINE

Rotweine

Mythos Panonia 2019 – Pittnauer, Burgenland **Fl. € 34**
(Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot), Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase geprägt von Gewürznelken, Vanille, Cassis- sowie Brombeerkonfit

Cabernet Sauvignon 2021 – Triebsauer, Rust **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Intensive Herzkirschen- & Brombeearomatik, feine Würze & angenehme Röstaromen

Lovely Merlot 2022 – Scheiblhofer, Andau **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Wunderbar weich und mild am Gaumen, fein abgerundet durch eine dezente Restsüße

Big John 2020 – Scheiblhofer, Andau **Fl. € 34**
Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir. Am Gaumen ausgeprägt, feinschichtige Noten von Holzreife – insbesondere Röstaromen und Karamell

Appassimento 2021 – Domini Venti, Italien **1/8 € 5 – Fl. € 30**
Am Gaumen fruchtig nach Kirsch und Pflaumen mit einer feinnwürzigen Note von schwarzem Pfeffer

Weißweine

Sauvignon Blanc Jakobi 2022 – WG Gross, Ratsch. **1/8 € 5 – Fl. € 30**
Am Gaumen würzig nach frisch geschnittenen Paprika und Ribisleckraut

Gelber Muskateller 2024 – WG Strauss, Gamitz **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Helles grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Zitrusfrüchten, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang

Welschriesling 2023 – Ried Aunberg - WG Platzer **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Ausgeprägter Welschriesling-Typ, roter Apfel, Orangen, lebhaftes Säurestruktur

Gelber Muskatteller 2024 – Fassold, Straden, **1/8 € 5 – Fl. € 30**
Holunder, Zitrus und ein Hauch rote Stachelbeere und Ananas

Chardonnay „Koglsteff“ 2021 – Rossmann, Vulkanland Steiermark **Fl. € 39**
Am Gaumen reife Quitten und Steinobstfrucht mit einem Hauch Honigmelone, Banane und Vanille, sehr extraktreich, würzig und vielschichtig