

Unsere Wildspezialitäten

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Franz Spezial	€ 6,5
<i>(Vreimuth • Tonic • Zitrone)</i>	
Nadine's Special	€ 6,5
<i>(Vreimuth • Sprite • Limette)</i>	
Mary Collins	€ 6,5
<i>(Blutorangengeist • Zitronensaft • Soda • Zucker)</i>	
Martini Bianco	€ 4,2
Campari Soda	€ 4,2
Campari Orange	€ 4,5
Crodino	€ 4,8
<i>(Alkoholfreier italienischer Aperitif, serviert mit Tonic & Eis)</i>	
Glas Prosecco	€ 4,5
Glas Frizzante	€ 4,5

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

Johann Wolfgang von Goethe

ALS DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

Averna Sour	€ 4,2
Nonino Grappa	€ 4,5
<i>Wine Enthusiast, Wine Star Awards</i>	
Espresson Martini	€ 6,1
Correto Monte Carlo	€ 5,10
<i>Frisch gebrühter Espresso veredelt mit Hämmerle Himbeer Edelbrand</i>	
Haselnuss Liqueur	€ 3,5
<i>Destillerie Freihof</i>	
Lagavulin	€ 6,8
<i>Single Malt Scotch / 8 Jahre</i>	
RuMonkey Rum	€ 6,8
<i>Affenzeller / 8 Jahre</i>	
Plantation Barbados Rum	
5 Jahre	€ 6,8

VORSPEISEN

ZARTES HIRSCHCARPACCIO mit frischen Champignons, Parmesan & Gebäck € 13

VARIATION VON WILDSCHWEINPASTETE & REH-TERRINE mit Sc.Cumberland & Gebäck € 12

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST an herbstlichen Salatbeet mit frischen Früchten und Joghurt-Preiselbeer Dip € 12

SUPPEN

CREMIGE PILZSUPPE € 7,8

KLARE WILDKRAFTBRÜHE mit zweierlei Einlage (Wildfleischstrudel & Rehleberknödel) & Gemüsejulienne € 5,8

HAUPTSPEISEN

FÖRSTERSCHNITZERL (Gebackenes Rehschnitzerl) in Kürbis-Walnusspanier, dazu Süßkartoffel- Gemüse & Preiselbeeren € 19

ZART GEGRILLTES GAMSRÜCKENFILET in Wildsaft, serviert mit Kohlsprossen & Erdäpfelstrudel € 34

HIRSCHKALBSMEDAILLONS VOM GRILL in Pilzsauce, dazu Bohnen im Speckmantel & Pommes Williams € 29

ZARTE REHMEDAILLONS in Wild- Cassissauce, serviert mit Broccoliröschen & Maroniknödel € 34

WILDERER PFANDL (zarte Medaillons vom Wild in einer Jägersauce) mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne € 29

FASANENBRÜSTCHEN IN PROSCIUTTOMANTEL auf Stollenpilzrisotto mit flambierten Apfelspalten in Wildsaft € 22

DUETT VON GEGRILLTEN HIRSCH- & WILDSCHWEINMEDAILLON IM SPECKMANTEL, serviert mit Erdäpfelstrudel & glaciertem Kürbisgemüse € 28

GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN auf cremigen Polenta und Kohlsprossen € 25

GEGRILLTES HIRSCHSCHNITZERL in Jägersauce, dazu Apfelrotkraut & Kartoffelnudeln € 19

HIRSCHBRATEN mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel € 19

GEGRILLTES FLUGENTENBRUSTFILET in Mandariniensauce mit Kartoffelnudeln und Broccoliröschen € 22

JAGAPFANDL (feines Wildragout), serviert mit Serviettenknödel & Preiselbeeren € 18

GROSSER BEILAGENTELLER € 15

PORTION ROTKRAUT € 6

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



DESSERT

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

WEINE

Rotweine

- Sankt Laurent 2019** – Umathum, Frauenkirchen **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
dunkle Beerenaromen am Gaumen, würzig, vollmundig mit feiner Gerbsäure
- Cabernet Sauvignon 2019** – Triebaum, Rust **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Intensive Herzkeirschen- & Brombeeraromatik, feine Würze & angenehme Röstaromen
- Lovely Merlot 2020** – Scheiblhofer, Andau **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Wunderbar weich und mild am Gaumen, fein abgerundet durch eine dezente Restsüße
- Big John 2019** – Scheiblhofer, Andau **Fl. € 34**
Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir. Am Gaumen ausgeprägt, feinschichtige Noten von Holzreife – insbesondere Röstaromen und Karamell
- Appassimento 2020** – Domini Venti, Italien **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Am Gaumen fruchtig nach Kirsch und Pflaumen mit einer feinwürzigen Note von schwarzem Pfeffer
- Chianti Classico 2019** – Ricasoli, Italien **Fl. € 36**
Reichhaltigs Bouquet nach Kirsche und Granatapfel, dazu eine feine Mandel-Tabaknote

Weißweine

- White Mischsatz 2021** – WG Strauss, Gamlitz **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Frisch und fruchtig. Ein Cuvée aus den Sorten Welschriesling, Sauvignon blanc, Morillon Rivaner & Sämling.
- Gelber Muskateller 2022** – WG Strauss, Gamlitz **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Helles grüngelb, intensives vielschichtiges Aroma nach Muskatellertraube und Zitrusfrüchten, frische lebendige Säure, sehr fruchtiger Abgang
- Pinot Blanc Crustaces 2021**– WG Gustave Lorentz, Frankreich **Fl. € 32**
Ein zartes Bouquet, das Aromen von weißen Blumen, Honig, Melone und Zitrusfrüchten verströmt.
- Weißburgunder 2022** – WG Scharl, St. Anna a. Aigen **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Aromen wie Haselnuss und Pfirsich, am Gaumen spürt man dezent die Lindenblüten
- Welschriesling DAC 2019** – WG Strauss, Gamlitz **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Wunderschöne Fruchtkomponente mit dem Duft nach Pfirsich und Karamell. Die feine Säure ergibt einen cremigen und harmonischen Abgang.