

## ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

|                                                   |       |
|---------------------------------------------------|-------|
| Nadine's Special<br>(Vreimuth • Sprite • Zitrone) | € 7   |
| Martini Bianco                                    | € 5   |
| Campari Soda                                      | € 5,5 |
| Campari Orange                                    | € 5,5 |
| Glas Prosecco                                     | € 5   |
| Glas Frizzante                                    | € 5   |
| Lillet Spritzer<br>(alkoholfrei)                  | € 5,5 |
| Aperol Spritzer<br>(alkoholfrei)                  | € 5   |

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

Johann Wolfgang von Goethe

## EMPFEHLEN WIR

|                                                       |       |
|-------------------------------------------------------|-------|
| Averna Sour                                           | € 4,7 |
| Nonino Grappa<br>Wine Enthusiast, Wine Star<br>Awards | € 6   |
| Espresso Martini                                      | € 6,7 |
| Affogato<br>Espresso mit Vanilleeis                   | € 6   |
| Lagavulin<br>Single Malt Scotch / 8 Jahre             | € 7,5 |

## Unsere Wildspezialitäten

### VORSPEISEN

**ZARTES HIRSCHCARPACCIO** mit frischen Champignons,  
Parmesan & Gebäck € 17

**VARIATION VON WILDSCHWEINPASTETE & REH-TERRINE**  
mit Sc. Cumberland & Gebäck € 15

**ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST** an herbstlichen Salatbeet  
mit frischen Früchten und Joghurt-Preiselbeer Dip € 15

### 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 € 23

**ZART GEGRILLTES GAMSRÜCKENFILET** in Wildsaft,  
serviert mit Kohlsprossen & Erdäpfelstrudel € 38

**HIRSCHKALBSMEDAILLONS VOM GRILL** in Pilzsauce,  
dazu Bohnen im Speckmantel & Röstinchen € 33

**ZARTE REHMEDAILLONS** in Wild- Cassissauce,  
serviert mit Broccoliröschen & Maroniknödel € 38

**WILDERER PFANDL** (zarte Medaillons vom Wild in einer Jägersauce)  
mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne € 33

**FASANENBRÜSTCHEN IN PROSCIUTTOMANTEL**  
auf Stollenpilzrisotto mit flambierten Apfelspalten in Wildsaft € 26

**DUETT VON GEGRILLTEN HIRSCH- &  
WILDSCHWEINMEDAILLON IM SPECKMANTEL,**  
serviert mit Erdäpfelstrudel & glaciertem Kürbisgemüse € 32

**GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN**  
auf cremigen Polenta und Kohlsprossen € 29

**GEGRILLTES HIRSCHSCHNITZERL** in Jägersauce,  
dazu Apfelrotkraut & Kartoffelnudeln € 23

**HIRSCHBRATEN** mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel € 23

**GEGRILLTES FLUGENTENBRUSTFILET** in Mandariniensauce  
mit Kartoffelnudeln und Zuckererbsenschotten € 26

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

**GROSSER BEILAGENTELLER** € 17

**PORTION ROTKRAUT** € 6,8

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



## DESSERT

|                                                                                                     |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>HAUSGEMACHTE KASTANIENTIRAMISU</b>                                                               | € 8,2 |
| <b>KASTANIENREIS</b> <i>mit Vanilleeis</i>                                                          | € 8,2 |
| <b>GEBACKENE APFELRINGE</b> <i>mit Zimteis &amp; Schlagobers</i>                                    | € 8   |
| <b>SCHOKOLADENSOUFFLE</b> <i>mit warmen Schokokern, serviert mit Cassiseis &amp; Schlagobers</i>    | € 8,2 |
| <b>HERBSTLICHER EISZAUBER</b><br>(Cassis, Zimt, Birne) <i>mit Fröhlicheröster und Kastanienreis</i> | € 8,2 |
| <b>SPAGATKRAPPEN</b><br><i>mit Preiselbeeren, Schokoladensauce &amp; Schlagobers</i>                | € 8   |
| <b>HAUSGEMACHTE EISPALATSCHINKEN</b><br><i>mit Vanilleeis und Schlagobers fein garniert</i>         | € 8   |
| <b>APFELSTRUDEL oder TOPFENSTRUDEL</b><br><i>mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobers</i>       | € 8,2 |

## WEINE

### ROTWEINE

|                                                                                                                                                                                                       |           |          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Mythos Panonia 2019</b> – Pittnauer, Burgenland<br>(Cabernet Sauvignon, Zweigelt, Merlot), Tiefdunkles Rubingranat, in der Nase geprägt von Gewürznelken, Vanille, Cassis- sowie Brombeerkonfit    | 1/8 € 5,5 | Fl. € 34 |
| <b>Big John 2020</b> – Scheiblhofer, Andau (Burgenland)<br>(Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir) Am Gaumen ausgeprägt, feinschichtige Noten von Holzreife – insbesondere Röstaromen und Karamell |           | Fl. € 34 |
| <b>Appassimento 2021</b> – Domini Venti, Italien<br>Am Gaumen fruchtig nach Kirsch und Pflaumen mit einer feinwürzigen Note von schwarzem Pfeffer                                                     | 1/8 € 5   | Fl. € 30 |
| <b>Cuvée Haideboden 2022</b> – Keringer, Burgenland<br>(Zweigelt, Blaufränkisch, St. Laurent), Intensive Fruchtnoten von reifen Heidelbeeren und Sauerkirschen.                                       | 1/8 € 5   | Fl. € 30 |

### Weißweine

|                                                                                                                                                                                                  |           |          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------|
| <b>Grauburgunder 2025</b> – WG Strauss, Gamlitz<br>Ein eleganter Wein mit feiner süßbuttriger Burgundernase, harmonisch ausgeglichener Säure und angenehm langen Abgang                          | 1/8 € 5   | Fl. € 30 |
| <b>Pinot 3 2018</b> – WG Rossmann*<br>(Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder) Die Harmonie und Eleganz dieser Burgundersorten kommen voll und ganz zum Ausdruck!                              | 1/8 € 5,5 | Fl. € 32 |
| <b>Chardonnay „Koglsteffl“ 2021</b> – WG Rossmann*<br>Am Gaumen reife Quitten- und Steinobstfrucht mit einem Hauch Honigmelone, Banane und Vanille, sehr extraktreich, würzig und vielschichtig. |           | Fl. € 39 |