

~~~~~ GENIEßERMENÜ WILD ~~~~~

**WILDSCHWEINTERRINE** C,G,M,L

Quitte / Eierschwammerl / Rübe

2018 Riesling Alte Reben Spätlese trocken - Karthäuserhof / Deutschland 6.60

~~~~~

FASANBRUST im Kräutermantel A,C,G,M,L

Sellerie / grüner Apfel / schwarze Nuß

2020 Neuburger Leithaberg DAC - Tinho / Trausdorf 5.30

~~~~~

**NEUSIEDLERSEE WELS vom VARGA** D,L,G,M

Linsen / Ofenpaprika / Speckschaum

2017 Sauvignon blanc Neubruch - P.M.C. / Apetlon 7.80

und / oder

**HIRSCHKALBSRÜCKEN** A,C,G,L,O

Mohnknödel / Romanesco / Sanddorn

2017 Alter Weingarten (BF/ZW) - Krutzler / Deutsch-Schützen 7.50

~~~~~

KARAMELLMOUSSE A,G,O

Baumkuchen / Portweifeige / Mascarpone Eis

REEHBELLION - Reeh / Andau 4.-

oder

KÄSE vom CHEESE ARTIST G,O,H,

2000 Secundum Vintage Port - Portugal 7.-

~~~~~

4 Gänge 53.-

5 Gänge 66.-

Weinbegleitung Glasweise

4 Gläser 26.- / 5 Gläser 33.-

~~~~~

Zum Start Ihrer kulinarischen Reise servieren wir Ihnen auf Wunsch ein

Gedeck 3.10 (nur Tischweise)

+ The Butchers Hans Schwarz **MINI- CHILI-KÄSEKRAINER** inkl Senf
pro Stück 0.60

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.

~~~~~ VORWEG ~~~~~

|                                                                                                          |                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>BEEF TARTARE</b> C,M,A,<br>Senf / Perlzwiebel / Wachtelei / Gänseschnabel Chili                       | Vsp. 14.60 / Hsp. 18.60 |
| <b>BURATTA</b> G,A<br>Pflaume / Wiesenkräuter / Weizencraker                                             | 12.40                   |
| gebeizter <b>STEIRER SILBERLACHSFORELLE</b> D,M,H,N,<br>Fenchel / Orange / Haselnuss / Sesam / Koriander | 14.40                   |
| <b>WILDSCHWEINTERRINE</b> C,G,M,L<br>Quitte / Eierschwammerl / Rübe                                      | 14.20                   |

~~~~~ SUPPEN ~~~~~

| | |
|---|------|
| klare RINDSUPPE mit Wurzelgemüse L,
als Einlage Leberknödel oder Festtagsnudeln | 4.60 |
| paprizierte FISCHSUPPE / Tarhonya O,L,D,A | 6.50 |
| WILDCREMESUPPE A,C,G,L,O
Schwarzbrotknödel | 6.40 |

~~~~~ ZWISCHENDURCH ~~~~~

|                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>FASANBRUST</b> im Kräutermantel A,G,C,L,H<br>Sellerie / grüner Apfel / schwarze Nuß | 13.40 |
| <b>FELDHASEN DIM SUM</b> A,H,L,O<br>Maroni / Kohlsprossen / Granatapfel                | 13.40 |

~~~~~ HAUPTGANG ~~~~~

| | |
|--|-------|
| SEEWINKLER ZANDER D,L,O,G
Kürbisgnocchi / Ruccola / Salbeiespuma | 24.90 |
| NEUSIEDLERSEE WELS vom VARGA D,L,G,M
Linsen / Ofenpaprika / Speckschaum | 25.20 |
| KALBS T-BONE (300g) A,G,L,O
Ricotta-Risotto / Eierschwammerl / Romanasalat / Belper Knolle | 29.40 |
| SCHWEINSBACKERL / BLUNZE / GRAMMELSTRUDEL A,G,L,O
Szegediner Kraut / gepoppte Schweinsschwarte | 18.80 |
| PERLHUHN A,G
Perlgraupen / Schwarzwurzel / Cranberries | 23.90 |
| HIRSCHKALBSRÜCKEN A,
Mohnknödel / Romanesco / Sanddorn | 27.90 |
| gefüllte KOHLROULADE A,G,L,O
Dinklereis / Eierschwammerl | 14.40 |

~~~~~ WIRTSCHAUS KLASSIKER ~~~~~

**GEBACKENES** - servieren wir mit Kartoffelsalat & Zitrone A,G,C,L

- **WIENER SCHNITZEL vom SCHWEINSKARREE** 11.60
- **WILDSCHNITZEL** / kaltgerührte Preiselbeeren 17.90  
(Hirsch, Reh, Wildschwein je nach Verfügbarkeit)
- **½ BACKHENDL** 13.50
- **HÜHNERSCHNITZEL** 11.50
- **CORDON BLEU** / kaltgerührte Preiselbeeren 13.30

rosa gebratener **ZWIEBELROSTBRATEN von der KÄLBIN** A,L,O Beiried 21.40

knuspriger Zwiebel / Bratkartoffeln / Fächergurkerl Rib-Eye 18.80

**GULASCH vom WEIDERIND** / Gebäck L,A, 10.60

~~~~~ DESSERT & KÄSE ~~~~~

MARONIAUFLAUF A,C,G,

Quitte / Diplomatico-Schokolade-Eis 8.80

ZIEGENKÄSE CREME BRÛLÉE C,G

Birne / Blutampfer / Fichte 8.50

KARAMELMOUSSE A,G,O

Baumkuchen / Portweifeige / Mascarpone Eis 9.40

SORBETVARIATION (3 Kugel)

6.-

2 Stück **PALATSCHINKEN**/ Marillenmarmelade G,A,C

5.-

SOMLOER NOCKERL G,A,C

Schlagobers / Weichseln / Schokoladensauce 6.-

KÄSE vom CHEESE ARTIST (5 Sorten) G,H

13.60

~~~~~ EIS ~~~~~

**HEIÙE LIEBE** G 5.70

**EISKAFFEE** G 5.50

gem. **EIS -Schlagobers** G 4.50

Für unsere kleinen WIRTSCHAUS GÄSTE  
bereiten wir auch gerne etwas zu!!

Von fast jeder Hauptspeise servieren wir auch gerne kleine Portionen!

**Allergene**liste

A-Gluten, B-Krustentiere, C-Eier, D-Fisch, E-Erdnüsse, F-Soja, G-Milch, M-Senf,  
H-Schalenfrüchte, L-Sellerie, N-Sesam, O-Sulphite, P-Lupinen, R-Weichtiere

Unsere Preise sind inklusive aller Abgaben und in Euro ausgewiesen.