

## Vorspeisen

*Konfiertes Saibling aus dem Gusental* 8,80  
*Kürbis | rote Linsen*

---

*Tapas Wald & Wild* 10,80  
*Kürbis Cordon mit Prosciutto & Ricotta | Geräucherte Entenbrust mit  
Pilzquiche Wildterrinen mit Hundlergelee*

## Suppen

*Kräftige Rindsuppe*  
*mit Frittaten €3,50 oder Wildleberknödel € 4,20*

---

*Mostschaumsuppe* 4,50  
*mit Blätterteig-Speckstangerl*

---

*Wildeinmachsuppe* 4,80  
*mit Bröselknödel*

## Vegetarisch & Klassiker

*Lachsforellenfilet aus dem Gusental* 17,20  
*Apfel-Mostkranz | Schupfnudeln*

---

*Wildbenschel mit Semmelknödel*  
*als Vorspeise 7,20 als Hauptspeise 9,20*

---

*Steinpilzravioli in Rahmsauce* 9,80

---

*Kürbis Panzanella „echt steirisch“* 8,50  
*mit knusprigen Heidensterz*

# Hauptspeisen

**Barbarie Entenbrust** 18,80  
*Grießknödel | geröstete Maroni | Quittenrotkraut*

---

**Rehbraten „Baden - Baden“** 17,80  
*Kartoffelauflauf | Schmorgemüse | schwarze Nüsse*

---

**Klassischer Braten vom Hirschhalb** 17,50  
*Serviettenknödel | Apfelrotkraut*

---

**Hirschhalbsrücken an Gewürzjus** 27,50  
*Gnocchi | Pilze | Kohlsprossen*

---

**Duett vom Reh** 28,00  
*Filet & Nuss*  
*Kartoffel-Kastanienstrudel | Orangenrahmwirsing*

---

**Wildererpfandl** 16,20  
*Hirschragout mit Pilzen, Speck, Gemüse*  
*dazu Butterspätzle & Apfelrotkraut*

---

**Rosa Schweinsfilet an Schwammerlsauce** 16,80  
*glacierte Karotten | Mandelbällchen*

---

**Wiener Schnitzel**

*von der Pute 12,50*                      *vom Schwein 11,50*  
*Reis | Kartoffel | Salat*

# Für unsere kleinen Gäste

*Kleine Frittatensuppe* 3,20

-----  
*Dino Schnitzel mit Pommes* 7,20

*Bambiteller* 6,50  
*Serviettenknödel & Kroketten mit Wildsauce und Preiselbeerfrucht*

-----  
*Kids Cup* 2,80

## Nachspeisen

*Traubenstrudel mit Uhndlerschaum* 4,20

-----  
*Powidltascherl* 6,80  
*Cashewbrösel | Nougatsauce*

-----  
*Mohnnudeln mit Zwetschenröster* 6,80

-----  
*Palatschinke nach Wahl*

### Lieber Gast!

*Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.*

## **Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof**

**Wir beziehen vorwiegend Produkte von regionalen Lieferanten für die Zubereitung unserer Gerichte.**

*Saisongemüse & Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn*

*Premium Schweinefleisch von regionalen Fleischmeistern*

*Milch & Milchprodukte aus Österreich*

*Süßwasserfische Fam. Schöffe Gsentalfischzucht*

*Eier aus österr. Bodenhaltung*

*Rindfleisch in Premiumrind - Qualität*

*von Fleischmeistern aus der Region*

*Wild von der Jagdgesellschaft Schwertberg*

*Und aus Österreichischer Jagd*

*Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler*

*Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet.*



## **Dinner for Two**

*Jeden Donnerstag ab 18 Uhr 30  
nette Stunden bei einem  
4 gängigem Menü und  
dem dazu passenden Wein  
in stimmungsvoller Atmosphäre  
im Gwölb genießen.*

*Für 2 Personen € 72,00*

***Auch als Gutschein erhältlich, ein nettes Geschenk!***