

Vorspeisen

Tapas Wald & Wild **10,80**

*Kürbis Cordon mit Prosciutto & Ricotta | Geräucherte Entenbrust mit
Pilzquiche | Wildterriner mit Wudlergelee*

Räucherlachstatar **8,80**

rote Rübencarpaccio | Krenmoussé

*Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen ein 1/8 l Frühroter Veltliner
Weingut Kolkmann aus Fels am Wagram € 3,00*

Suppen

Maronieremesuppe mit Blätterteiggebäck **4,50**

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten **3,50**

Suppentopf **4,20**

mit Schöberl, Fleischstrudel & Grießknödel

Vegetarische Ecke

Steinpilzravioli in Rahmsauce **9,80**

Spinatknödel **8,80**

an brauner Butter | Bergkäse

Hauptspeisen

Forellenfilet aus dem Gusental **18,00**

Karotten – Ingwersisotto

Dazu empfehlen wir Ihnen ein 1/8 l Chardonnay € 4,00

Weingut Gmeiner aus Perg.

Wild-Butterschnitzel **14,80**

Schwarzwurzel | Püree | rote Rüben

Huftsteak an Portweinjus **18,80**

Gnocchi | Pilze | Kohlsprossen

Hirschkalbsrücken an Gewürzjus **27,50**

Erdäpfelauflauf | Rotweinschalotten

Dazu empfehlen wir Ihnen ein 1/8l Heideboden Cuvée € 4,50

Weingut Rommer aus Gols.

Hendlbrüstchen **12,80**

Kräuterfettucine | getrocknete Tomaten

Wiener Schnitzel **vom Schwein 11,50**

Reis | Kartoffel | Salat

von der Pute 12,50

Für unsere kleinen Gäste

Kleine Frittatensuppe *3,20*

Dino Schintzel mit Pommes Frites *7,20*

Kids-Cup *2,80*

Dessert

Mohnnudeln mit Zwetschkemöster *6,80*

Topfenschmarren mit Beerenragout *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.