

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Nadine's Special € 6,5 <i>(Vreimuth • Sprite • Limette)</i>
Amore unter Palmen € 6,9 <i>(Serum Rum Marine • Franz Josef Rauch Cocos Ananas)</i>
Irish Kracherl € 5,5 <i>(Grace O'Malley Blended Whiskey • Franz Josef Rauch Biolimo Zitrone)</i>
Martini Bianco € 4,5
Campari Soda € 4,5
Campari Orange € 4,8
Crodino € 5 <i>(Alkoholfreier italienischer Aperitif, serviert mit Tonic & Eis)</i>
Glas Prosecco € 5
Glas Frizzante € 5

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

Johann Wolfgang von Goethe

ALS DIGESTIF EMPFEHLEN WIR

Averna Sour € 4,5
Nonino Grappa € 4,8 <i>Wine Enthusiast, Wine Star Awards</i>
Espresson Martini € 6,5
Correto Monte Carlo € 5,5 <i>Frisch gebrühter Espresso veredelt mit Hämmerle Himbeer Edelbrand</i>
Haselnuss Liqueur € 4,9 <i>Destillerie Freibof</i>
Lagavulin € 6,8 <i>Single Malt Scotch / 8 Jahre</i>
Plantation Barbados Rum 5 Jahre € 6,8

Unsere Wildspezialitäten

VORSPEISEN

ZARTES HIRSCHCARPACCIO mit frischen Champignons, Parmesan & Gebäck € 13

VARIATION VON WILDSCHWEINPASTETE & REH-TERRINE mit Sc.Cumberland & Gebäck € 13

ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST an herbstlichen Salatbeet mit frischen Früchten und Joghurt-Preiselbeer Dip € 13

SUPPEN

CREMIGE PILZSUPPE € 8

KLARE WILDKRAFTBRÜHE mit zweierlei Einlage (Wildfleischstrudel & Rehleberknödel) & Gemüsejulienne € 6

HAUPTSPEISEN

FÖRSTERSCHNITZERL (Gebackenes Rehschnitzerl) in Kürbis-Walnusspanier, dazu Süßkartoffel- Gemüse & Preiselbeeren € 21

ZART GEGRILLTES GAMSRÜCKENFILET in Wildsaft, serviert mit Kohlsprossen & Erdäpfelstrudel € 36

HIRSCHKALBSMEDAILLONS VOM GRILL in Pilzsauce, dazu Bohnen im Speckmantel & Pommes Williams € 30

ZARTE REHMEDAILLONS in Wild- Cassissauce, serviert mit Broccoliröschen & Maroniknödel € 36

WILDERER PFANDL (zarte Medaillons vom Wild in einer Jägersauce) mit hausgemachten Spätzle, Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne € 30

FASANENBRÜSTCHEN IN PROSCIUTTOMANTEL auf Stollenpilzrisotto mit flambierten Apfelspalten in Wildsaft € 24

DUETT VON GEGRILLTEN HIRSCH- & WILDSCHWEINMEDAILLON IM SPECKMANTEL, serviert mit Erdäpfelstrudel & glaciertem Kürbisgemüse € 30

GEGRILLTER WILDSCHWEINRÜCKEN auf cremigen Polenta und Kohlsprossen € 27

GEGRILLTES HIRSCHSCHNITZERL in Jägersauce, dazu Apfelrotkraut & Kartoffelnudeln € 20

HIRSCHBRATEN mit Apfelrotkraut & Serviettenknödel € 20

GEGRILLTES FLUGENTENBRUSTFILET in Mandarinensauce mit Kartoffelnudeln und Broccoliröschen € 24

JAGAPFANDL (feines Wildragout), serviert mit Serviettenknödel & Preiselbeeren € 19

GROSSER BEILAGENTELLER € 17

PORTION ROTKRAUT € 6,5

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



DESSERT

- HAUSGEMACHTE KASTANIENTIRAMISU** € 7,8
- KASTANIENREIS** *mit Vanilleeis* € 7,8
- GEBACKENE APFELRINGE** *mit Zimteis & Schlagobers* € 7,8
- SCHOKOLADENSOUFFLE** *mit warmen Schokokern, serviert mit Cassiseis & Schlagobers* € 7,8
- HERBSTLICHER EISZAUBER** *(Nuss, Zimt, Birne) mit Früchteröster und Kastanienreis* € 7,8
- SPAGATKRAPFEN** *mit Preiselbeeren, Schokoladensauce & Schlagobers* € 7,5

WEINE

Rotweine

- Cabernet Sauvignon 2022** – Pittnauer, Burgenland **Fl. € 28**
Brombeer- und Cassisfruchtduft, begleitet von eleganten Röstaromen, die die Sinne umschmeicheln.
- Cabernet Sauvignon 2021** – Triebaumer, Rust **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Intensive Herzkeirschen- & Brombeeraromatik, feine Würze & angenehme Röstaromen
- Lovely Merlot 2022** – Scheiblhofer, Andau **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Wunderbar weich und mild am Gaumen, fein abgerundet durch eine dezente Restsüße
- Big John 2020** – Scheiblhofer, Andau **Fl. € 34**
Rebsorten: Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir. Am Gaumen ausgeprägt, feinschichtige Noten von Holzreife – insbesondere Röstaromen und Karamell
- Appassimento 2021** – Domini Venti, Italien **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Am Gaumen fruchtig nach Kirschen und Pflaumen mit einer feinnürzigen Note von schwarzem Pfeffer

Weißweine

- White Mischsatz 2021** – WG Strauss, Gamlitz **1/8 € 4,8 – Fl. € 28**
Ein Cuvée aus den Sorten Welschriesling, Sauvignon blanc, Morillon Rivaner und Sämling. Frisch und fruchtig.
- 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.
- Grauburgunder 2023** – Fassold, Straden Südstmk. **Fl. € 29**
Honignoten - Duft, Ananas Marzipanaromen
- Pinot 3 2018** – Rossmann, Vulkanland Steiermark **Fl. € 32**
Grauburgunder, Chardonnay, Weißburgunder. Blumige Duftnoten, etwas Honigmelone und tropische Früchte.