

Weine Glasweise im 1/8

Zierfandler 2016 € 3,90

Weingut Hofer/ Thermenregion

Riesling trocken 2016 € 3,80

Weingut Katharina Wechsler/ Rheinhessen

Chardonnay Leithaberg 2016 € 4,50

Weingut Wagentristl/ Leithaberg

Sauvignon blanc 2017 € 3,90

Weingut La Chapinere/ Loire (Touraine)

Grüner Veltliner DAC 2017 € 2,80

Weingut Stift/ Weinviertel

St. Laurent 2017 € 3,90

Weingut Grassl/ Carnuntum

Zweigelt 2016 € 3,30

Weingut Wagentristl/ Leithaberg

Blaufränkisch Heideboden 2016 € 3,80

Weingut Leitner/ Neusiedlersee

Cuveé Hummelbühl 2015 (ZW, PN, ME) € 5,50

Weingut Nehrer/ Leithaberg

Aperitif

Riesling Sekt € 4,50

Reichsrat von Buhl/ Pfalz

Port Tonic € 4,00

Weißer Port/ Fever Tree Tonic

1/8 Schilcher-Sturm € 1,90

Weingut Weber/ Weststeiermark

Vorspeisen und Suppen

„Vitello Tonnato“ vom Hirschkalb € 7,90
Sous vide gegart/ Thunfisch-Kapernsauce/ rote Beete

Creme Brulee € 7,80
Ziegenfrischkäse/ Salat/ Himbeere

Mouse von der Rehleber € 8,50
Gartenzwetschke/ Sauerkirsche/ Schwarzbrot

Kürbissuppe € 4,20
Ingwer/ Croutons/ Kürbiskerne & Öl

Kräftige Rindssuppe vom Burgkirchner Angus € 3,60
Frittaten oder Kaspressknödel



Hauptgerichte

Wildschweintrüben € 19,90
cremige Polenta/ Wirsing mit Speck/ Rotweinzwetschke

Mediterrane Wildente € 14,50
Ragout von der Brust/ Gemüse & Basilikum/ Kartoffelgratin

Pasta mit Steinpilze € 12,90

selbstgemachte Tagliatelle/ frische Kräuter

Hirschkalbsragout € 11,80

kräftige Sauce/ Serviettenknödel/ Preiselbeeren

Hausgemachte Teigtaschen € 9,80

Rote Beete/ Tomaten-Concasse/ marinierter Rucola/ Hartkäse

Wildschweinbraten € 13,50

vom Frischling/ Knödel/ Wacholdersafterl

Selbstgemachte Gnocchi € 9,50

Kürbis/ Höflmaier Butter/ Parmesan

Gebackene Roulade € 16,90

Hirschkalb/ gefüllt mit Bergkäse, Zwiebel & Speck/ Petersilienpüree

Rosa Hirschrücken € 26,00

Eierschwammerl-Risotto/ Schwarzwurzel/ rote Rübe

Wilderer Teller € 14,90

Geschnetzeltes/ Hirsch & Frischling/ Schwammerl/ Spätzle

Rehbraten € 17,50

Rotweinsauce/ Knödel/ Preiselbeeren

Herbstlicher Blattsalat € 3,20

Blaukraut € 3,20

Schweineschnitzel € 9,40

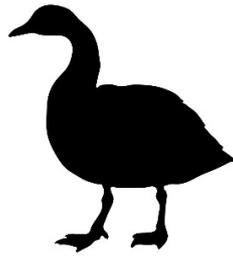
Wiener Art/ Kartoffeln/ Gemüse/ Preiselbeeren

Schafskäse im Speckmantel € 9,50

Salat/ Walnüsse/ Croutons

Kleine oder große Anti Pasti € 8,90 / € 11,90

Rohschinken/ Salami/ Oliven/ Selbstgemachtes Ciabatta



Bauerngansl ab November (auf Reservierung)

Desserts & Käse

Brandteigkrapferl € 6,90

Profiterol/ Schokolade/ Vanillecreme

Schwarzwälder-Kirsch € 5,20

im Glas

Mousse au Chocolat € 6,10

Weißer Schokolade/ Maracuja/ Crumble

Schilerolsorbet € 4,20

mit Zitrone und Schaumwein

Kardinalschnitte € 3,50

von Elfi selbstgemacht

Kleine Käsevariation € 8,90

3 verschiedene Käse/ in Zusammenarbeit mit der Käserei Höflmaier

Alkoholische Getränke

Uttendorfer Export vom Faß	0,5l € 3,40
	0,3l € 3,-
Uttendorfer Pils	0,3l € 3,60
Weißbier hell, dunkel od. Alkoholfrei	0,5l € 3,60
Weißbier hell	0,3l € 3,20
Clausthaler Flasche	0,5l € 3,40
Spritzer weiß oder rot	0,25l € 2,50
Sommerspritzer	0,5 € 3,-
Hugo od. Aperol Spritz	0,3l € 4,-

Alkoholfreie Getränke

Spezi, Zitronenlimo	0,5l € 3,90
	0,25l € 2,50
Limoflasche (Cola, Cola Light, Fanta)	0,33l € 2,80
Limo/Saft gespritzt	0,5l € 3,50
	0,25l € 2,90
Limo/Saft Leitungswasser	0,5l € 3,-
Mineralwasser prickelnd od. still	0,33l € 2,40
Soda mit frischer Bio-Zitrone	0,5l € 3,10

Regionale Produzenten

Schwein

Michlbauer/ Pfaffstätt

Rind, Kalb und Wurstwaren

Angus Kronberger/ Burkirchen, Rosenhammer/ Neukirchen

Kirchtag/ Lamprechtshausen, Wührer/ Maria Schmollen

Geflügel

Hiermann/ Handenberg, Spatzenegger/ Munderfing

Gemüse

Pangerl/ Puppung

Fische

Zimmer/ St. Peter am Hart, Fischerei Waibl/ Gols

Mehle & Hartweizengrieß

Huemer/ Altheim

Eier

Piereder/ Neukirchen, Freilandhaltung

Erdäpfel & Obst

Gurtner/ Geinberg

Wild

Jagd/ Neukirchen, Versch. Jagden/ Bezirk Braunau/ Ried/ Weissenbach bei Goisern

Käse

Höflmaier/ Lochen, Hubaner/ Vorarlberg