

Wildwochen von 29. September – 1. November`16

Speziell zur Wildwoche gibt es das:

Altbayrisch dunkel Zwickel vom Fass ½ € 3,70 1/3 € 3,20

Aperitifs: Prosecco „La Jara“ Bio DOC 1/10 € 3,90

Vorspeisen & Suppen

Euro

Carpaccio vom heimischen Reh mariniert in Olivenöl & Balsamico
auf Salatbeet mit Parmesan & getoastetem Weißbrot 10,90

Weinempfehlung: Pinot Noir Schwarz 1/8 € 4,20

Salatteller mit rosa gebratener **Fasanenbrust** im Speckmantel 10,90

Weinempfehlung: ZW FUX Nitnaus 1/8 € 3,80

Wildpüreesuppe mit Brotcroutons & Sahnehaube 3,90

Bierempfehlung: Trappistenbier BENNO Engelszell 1/3 € 4,70

Frittaten in kräftiger Rindssuppe 3,50

Cremesuppe nach Lust & Laune der Küchenchefin 3,50

Hauptspeisen

Rehbraten vom heimischen Reh mit Knödel ,
Preiselbeerbirne dazu Blaukraut 16,50

Weinempfehlung: Heideboden Nitnaus BIO 1/8 € 4,60

Wildragout vom heimischen Wild mit hausgemachten Nudeln,
Gemüse garnitur & Preiselbeerbirne 13,90

Weinempfehlung: St. Laurent Kopptisch 1/8 € 4,90

Hirschrückensteak rosa gebraten mit Kroketten, Schwammerl nach Saison
gekochter Birne mit Preiselbeeren 24,50

Weinempfehlung: WILDWUX Braunstein 1/8 € 4,50

Rehschnitzerl vom heimischen Reh gebacken in der Pfanne mit Butterschmalz

dazu Erdäpfeln & Preiselbeeren 14,90

Bierempfehlung: Uttendorfer Pils 0,3 € 3,10

Bitte umblättern!

Fasanenbrust im Speckmantel rosa gebraten
auf cremigem Risotto dazu Gemüse nach Laune 14,90

Weinempfehlung: Muschelkalk CH/WB 1/8 € 5,30

Bierempfehlung: Trappistenbier NIVARVD Engelszell 1/3 € 4,20

Hasenkeule geschmort mit Polenta, Kohlsprossen dazu
gekochte Birne mit Preiselbeeren 15,90

Weinempfehlung: WILDWUX Braunstein 1/8 € 4,50

1 Portion Blaukraut 3,50

1 Beilagen Salat 3,50

Für jene die kein Wild wollen

Hausgemachte **Nudeln** mit Gemüse in leichter **Gorgonzolasauce** 8,90

Weinempfehlung: Gelber Muskateller Primus 1/8 € 4,10

Zomgelegte Knödel in Butter mit geröstetem Selchfleisch
dazu Sauerkraut 9,90

Weinempfehlung: GV Federspiel Lehensteiner Wachau 1/8 € 3,90

Tafelspitz gekocht mit Bratkartoffeln & Gemüse garnitur dazu Blaukraut 14,50

Weinempfehlung: Riesling Geyrhof BIO 1/8 € 4,20

Grillteller von der Pute, Schwein & Rind mit
Gemüse garnitur, Erdäpfeln auf Kräuter-Knoblauchsauce 14,90

Bierempfehlung: Römerbräu Märzen ½ € 3,70

Zanderfilet in Butter gegart auf Paprikakraut dazu Bratkartoffeln 15,50

Weinempfehlung: Weissburgunder Koppitsch 1/8 € 3,60

Bitte geben Sie uns Bescheid, wenn sie an einer Allergie oder Unverträglichkeit leiden!

Jause

Euro

Essigwurst von der Speckwurst mit Ei und Brot	4,90
Mariniertes Rindfleisch mit Ei & Kernöl dazu Brot	8,90
Käseteller verschiedene Käsesorten fein garniert mit Brot	10,50

Nachspeisen

Unsere Weinempfehlung zu unseren Nachspeisen:

Moscato Italienischer Süßwein 1/8 € 4.-

Kastanienmousse auf Fruchtspiegel mit Schlag & Schokosauce	6,90
---	------

Bierempfehlung: Trappistenbier GREGORIOS Engelszell 1/3 € 4,70

Pfannenfrische Eispalatschinke mit Schlag & Schokosauce	5,90
--	------

Mohr im Hemd hausgemacht mit Schokolade überzogen dazu Vanilleeis und Schlag	6,50
--	------

Birne Helene mit Vanilleeis, hausgemachten Schokoeis mit Schokosauce überzogen dazu Schlag	6,90
--	------

Bierempfehlung: Schönramer IPA 1/3 €4,00

Heiße Liebe	5,50
--------------------	------

Kaiserschmarrn mit hausgemachten Apfelmus	7,90
--	------

Bierempfehlung: Schönramer Imperial Stout 1/3 € 4,20

Feiern sie bei uns ihrem Geburtstag, Weihnachtsfeier, Hochzeit, Firmenfeier, Taufe usw.....

**Stüberl 34 Sitzplätze, Gaststube 24 Sitzplätze. An Samstagen kann auch das ganze
Wirtshaus gemietet werden. Sie suchen aus und wir verwöhnen sie mit unserem Team!**

Rechtzeitig reservieren unser kleines Wirtshaus ist schnell voll!