



Wildwochen von 28. September – 1. November`17

Speziell zur Wildwoche gibt es das:

Altbayrisch dunkel Zwickel vom Fass 1/2 € 3,70 1/3 € 3,20

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

Vorspeisen

Euro

Rohkostsalat mit hausgemachter **Wildterrine** und Sauce Cumberland
dazu hausgemachtes Weißbrot

10,80

Hirsch Carpaccio mariniert in Olivenöl & Balsamico
auf Salatbeet mit Parmesan & getoastetem Weißbrot

10,50

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

Fasanenbrust im Speckmantel rosa gebraten aus Salatbeet mit Vinaigrette
nach Art des Hauses

9,90

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

Suppen

Wildpüreesuppe mit Brotcroutons & Sahnehaube

3,90

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

Frittaten in kräftiger Rindssuppe

3,80

Cremesuppe nach Lust & Laune der Küchenchefin

3,80

Zomglegter Knödel mit geröstetem Selchfleisch in kräftiger Rindssuppe

3,80

Bei Speisenänderungen wird ein Aufpreis verrechnet!

Hauptspeisen Wild

Rehbraten vom heimischen Wild mit Knödel und Preiselbeerbirne dazu Blaukraut 16,50

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

Wildragout mit hausgemachten Nudeln, Gemüsegarnitur & Preiselbeerbirne 14,50

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

Hirschrückensteak rosa gebraten mit Kroketten, Schwammerl nach Saison gekochter Birne mit Preiselbeeren 27,50

Weinempfehlung: WILDWUX Braunstein 1/8 € 4,50

Rehschnitzerl vom heimischen Reh gebacken in der Butterschmalzpfanne dazu Erdäpfeln & Preiselbeeren 15,90

Bierempfehlung: Uttendorfer Pils 0,3 € 3,10

Rehrücken vom **heimischen Wild** rosa gebraten mit Polenta vom Grill Preiselbeerbirne und Gemüse nach Laune 26,90

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 15,70

Weinempfehlung: WILDWUX Braunstein 1/8 € 4,50

1 Portion Blaukraut 3,80

1 Beilagen Salat 3,80

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

Für jene die kein Wild wollen

Cordon Bleu vom Schwein oder **Pute** gebacken in der Butterschmalzpfanne
dazu Erdäpfeln und Preiselbeeren 10,90

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

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

Blutwurst vom BEEFER mit Erdäpfeln und 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

Sparreribs gebraten vom Beefer mit Wedges und zweierlei Saucen 12,90

Bierempfehlung: Römerbräu Märzen ½ € 3,70

Rheinanken Filet aus dem Mondsee vom Grill auf hausgemachten Nudeln mit
Zitronenrahmsauce 17,50

Weinempfehlung: Weissburgunder Koppitsch 1/8 € 3,60

Nachspeisen

Unsere Weinempfehlung zu unseren Nachspeisen:

Moscato Italienischer Süßwein 1/8 € 4,-

Kastanienmousse auf Fruchtspiegel mit Schlag & Schokosauce 7,20

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

Pfannenfrische **Eispalatschinke** mit Schlag & Schokosauce 6,50

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

Bierempfehlung: Schönramer IPA 1/3 € 4,00

Grießflammerie mit hausgemachten Holler Röster mit Schlag 7,50

Jause Euro

Essigwurst von der Speckwurst mit Ei und Brot 5,20

Mariniertes Rindfleisch mit Ei & Kernöl dazu Brot 8,90

Käseteller verschiedene Käsesorten fein garniert mit Brot 12,90