

## WILD AUF WILD

### UNSERE BIER SPEZIALITÄT

#### DUNKLES GÖSSER ZWICKL

Das zarte Hopfenaroma  
und die Würzigkeit  
sorgen für ein  
erfrischendes  
süffiges Biererlebnis.

1/3L

3,50

(A)



#### WILDCREMESUPPE

mit Bröselknödel

(A,C,G,L,M,O) 4,90

#### KÜRBISCREMESUPPE

(A,F,G,L) 4,50

\*\*\*

#### ZARTER REHBRATEN

mit hausgemachtem Semmelknödel,  
Kroketten und Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 17,90

#### GEGRILLTE REHMEDAILLONS

auf Eierschwammerl à la crème,  
dazu Butternockerl

(A,C,G,L,M,O) 19,90

#### HIRSCHRÜCKENFILET

auf Rotweinschalottensauce,  
dazu Erdäpfelgratin und Speckfisolen

(A,C,G,L,M,O) 19,90

#### HIRSCH CORDON „WINZER ART“

in der Körndlpanier, gefüllt mit Prosciutto  
und Weinkäse, dazu Reis und gemischten Salat

(A,C,G,L,M,O) 17,90

A (Gluten) - B (Krebstiere) - C (Ei) - D (Fisch) - E (Erdnuss) - F (Soja)  
G (Milch und Laktose) - H (Schalenfrüchte) - L (Sellerie) - M (Senf) - N (Sesam)  
O (Sulfite) - P (Lupinen) - R (Weichtiere)

## SAFTIGER WILDSCHWEINBRATEN

trifft Erdäpfelknödel, Krokette,  
und hausgemachtes Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 17,40

## WILDSCHWEIN RIPS „SMOKE HONEY“

Wildschwein Spare Rips  
mit Wedges und Coleslaw-Salat

(A,C,G,L,M,O) 15,90

## WILDERER PFANDL

feines Ragout vom Hirsch,  
mit Butternockerl  
und hausgemachtem Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 16,20

## HERBSTLICHER BLATTSALAT

gegrillte Rehmedaillons dazu Eierschwammerl,  
Speck und Spiegelei

(A,C,G,L,M,O) 14,90

## EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

dazu hausgemachter Semmelknödel

(A,C,G) 11,90

## SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

### POLDI PALA

Palatschinke mit Vanilleeis  
lauwarmem Holler Röster und Schlagobers

(A,C,G,H,) 6,90

## Wein- empfehlung

### BIG JOHN

Weingut Scheiblhofer,  
Andau-Neusiedlersee  
Cabernet Sauvignon

Cuvée Zweigelt,

Pinot Noir,

1/8 4,50



### STURM

1/4 2,90

