

WILD AUF WILD

UNSERE BIER SPEZIALITÄT

DUNKLES GÖSSER ZWICKL

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

1/3L

3,90

(A)



WILDCREMESUPPE

mit Bröselknödel

(A,C,G,L,M,O) 5,20

KÜRBISCREMESUPPE

(A,F,G,L) 5,20

ZARTER REHBRATEN

mit hausgemachtem Semmelknödel,
Kroketten und Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 21,90

GEGRILLTE REHMEDAILLONS

auf Eierschwammerl à la crème,
dazu Butternockerl

(A,C,G,L,M,O) 23,90

HIRSCHRÜCKENFILET

auf Pfefferrahmsauce,
dazu Kroketten und Speckfisolen

(A,C,G,L,M,O) 23,90

HIRSCH CORDON „WINZER ART“

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

(A,C,G,L,M,O) 21,90

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

mit Erdäpfelknödel, Kroketten,
und hausgemachtes Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 21,90

WILDERER PFANDL

feines Ragout vom Hirsch,
mit Butternockerl
und hausgemachtem Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 18,90

HERBSTLICHER BLATTSALAT

gegrillte Rehmedaillons dazu Eierschwammerl,
Speck und Spiegelei

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

EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

dazu hausgemachter Semmelknödel

(A,C,G) 13,90

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

POLDI PALA

Palatschinke mit Vanilleeis
lauwarmem Holler Röster und Schlagobers

(A,C,G,H,) 7,20

BESOFFENER KAPUZINER

Nusskuchen mit Überguss und Schlagobers

(A,C,G,O) 3,90

Wein- empfehlung

BIG JOHN

Weingut Scheiblhofer,
Andau-Neusiedlersee
Cabernet Sauvignon
Cuvée Zweigelt,
Pinot Noir,
1/8 4,80



STURM

1/4 3,80

SCHILCHER

STRUM

1/4 4,20

