

Mittagskarte 1 je nach Verfügbarkeit

WILDCREMESUPPE

mit Bröselknödel

(A,C,G,L,M,O) 6,20

ZARTER REHBRATEN

mit hausgemachtem Semmelknödel,
Kroketten und Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 24,90

HIRSCHRÜCKENFILET

auf Pfefferrahmsauce,
dazu hausgemachte Kroketten
und Speckfisolen

(A,C,G,L,M,O) 28,70

HIRSCH CORDON „WINZER ART“

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

(A,C,G,L,M,O) 25,70

WILDERER PFANDL

feines Wildragout
mit Butternockerl
und hausgemachtem Blaukraut

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

FÖRSTER CORDON

gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit Prosciutto,
frischen Eierschwammerl und Frischkäse,
dazu Röstinchen und gemischten Salat

(A,C,G,L,M,O) 22,90

POLDI PALA

Palatschinke mit Vanilleeis,
lauwarmem Holler-Röster
und Schlagobers

(A,C,G,H,) 8,90

WILDCREMESUPPE

mit Bröselknödel

(A,C,G,L,M,O) 6,20

HIRSCHBRATEN

im feinen Wildsaft´l mit Semmelknödel,
Kroketten und Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 24,90

GEGRILLTE REHMEDAILLONS

auf Eierschwammerl à la crème,
dazu Butternockerl

(A,C,G,L,M,O) 27,90

HIRSCH CORDON „WINZER ART“

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

(A,C,G,L,M,O) 25,70

WILDERER PFANDL

feines Wildragout mit Butternockerl
und hausgemachtem Blaukraut

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

FÖRSTER CORDON

gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit Prosciutto,
frischen Eierschwammerl und Frischkäse,
dazu Röstinchen und gemischten Salat

(A,C,G,L,M,O) 22,90

EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

mit Semmelknödel

(A,C,G,L,M,O) 13,90

POLDI PALA

Palatschinke mit Vanilleeis,
lauwarmem Holler-Röster und Schlagobers

(A,C,G,H,) 8,90

ABENDKARTE

ab 17 Uhr

UNSERE BIER SPEZIALITÄT

DUNKLES GÖSSER ZWICKL

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

1/3L

4,60

(A)



WILDCREMESUPPE

mit Bröselknödel

(A,C,G,L,M,O) 6,20

KÜRBISCREMESUPPE

(A,F,G,L) 5,90

ZARTER REH- oder HIRSCHBRATEN

je nach Verfügbarkeit

mit hausgemachtem Semmelknödel,

Kroketten und Blaukraut

(A,C,G,L,M,O) 24,90

GEGRILLTE REHMEDAILLONS

auf Eierschwammerl à la crème,

dazu Butternockerl

(A,C,G,L,M,O) 27,90

HIRSCHRÜCKENFILET

auf Pfefferrahmsauce,

dazu Kroketten und Speckfisolen

(A,C,G,L,M,O) 28,70

HIRSCH CORDON „WINZER ART“

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

(A,C,G,L,M,O) 25,70

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)

WILDERER PFANDL

feines Wildragout
mit Butternockerl
und hausgemachtem Blaukraut
(A,C,G,L,M,O) 21,90

HIRSCH RAVIOLI

auf Kürbissauce, dazu Parmesan
und gemischten Salat
(A,C,G,L,M,O) 16,40

FÖRSTER CORDON

gegrilltes Hühnerfilet gefüllt mit Prosciutto,
frischen Eierschwammerl und Frischkäse,
dazu Röstinchen und gemischten Salat
(A,C,G,L,M,O) 22,90

EIERSCHWAMMERL À LA CRÈME

mit Semmelknödel
(A,C,G,L,M,O) 13,90

SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

POLDI PALA

Palatschinke mit Vanilleeis
lauwarmem Holler Röster und Schlagobers
(A,C,G,H,) 8,90

BESOFFENER KAPUZINER

Nusskuchen mit Überguss und Schlagobers
(A,C,G,O) 6,50

Wein- empfehlung

Zweigelt Reserve
Eichkogel

Weingut
Gustav Krug
Gumpoldskirchen

1/8L 5,10



SCHILCHER
STURM

1/4 4,70

