

wildwochen– sonst nix

Küche: Do 17–20/ Fr–So 12–14 und 17–20

Gedeck €4,– inklusive ofenfrischem Brot, Butter, Kräutertopfen und Hutegger's Karreespeck wird obligat serviert...

vorspeisen und suppen

Hirschcarpaccio mit eingelegten Pilzen, Kürbis und Vogerlsalat €19

Wildpastete mit Linsen und Sauce Cumberland €18

Gebeizter Wildlachs mit Sellerie, Senf, Kaviar, Orange und Dilleöl €18

Kürbiscremesuppe mit Kernöl + Brotchips €9

Wildessenz mit Sherry und Pilzravioli €12

Rindsuppe mit Wurzelstreifen und Speckknödel €9

aperitiv

Preiselbeer– Verbene
Sprizz
€8

Rauch Rhabarber
gespritzt 0,33l €4,5

Glas Bründlmayer
Brut 0,1l €8



hauptgerichte

wir servieren all unsere Hauptgerichte mit Speckrahmlinsen, Rotkraut und Knödel

Goldegger Reh– oder Hirschrücken mit Kürbis und Brokkoli €39

Rosa gebratener Hasenrücken mit Rahmpilzen €18

Rehragout mit Pilzen und Preiselbeeren €22

Bierführer's Försterpfanne (ab 2 Personen) mit Ragout, rosa gebratenem und Wildschwein p.P. €32

Hirschbraten in Wacholderrahm mit Kürbis und Brokkoli €29

nachspeisen

Zwetschkenknödel in Butterbrösel mit Röster, Minze und Vanilleeis €12

Schokoladenmousse im Mürbteigschüsserl mit Beeren und Nougateis €10

Apfelstrudel mit Schlag und Vanilleeis €8

alternativ

frische Bachforelle
Wiener Schnitzel
Spinatknödel
Steinpilzravioli
...

alle Preise inkl. aller gesetzlicher Steuern und Abgaben, jedoch ohne Trinkgeld

getränke– sonst nix

Aperitif

Aperol Sprizz/ Hugo Sprizz €7,5 Hausgemachte Zitronen–Ingwerlimo 0,5l €5

rotweine und rosé

Cuveé BigX Schmidt 2023	€6/ 40
Cuveé Schwarz 2021	€6/ 40
Zweigelt Schwarz 2023	€9/ 60
Cuveé Impressario Kerschbaum 2021	€9/ 60
Cuveé "Aus den Dörfern" R. Schuster 2022	€6/ 40
Cuveé Schiefer und Kilger 2018	€7/ 45

Rosé Zweigelt Bründlmayer 2025 €6/ 40

illy café

Espresso	€3,2
Espresso doppio	€5,6
Capuccino	€4,8
Verlängerter	€3,8
Affogato	€4,8
Corretto	€8,6

tee

Dammann und Teekanne	€3,5
----------------------	------

reisetbauer

Apfel oder Birne	€6
Vogelbeer/Karotte	€9
Trester/Zwetschke	€7

ziegler

Alte Zwetschke	€7
----------------	----

wastling

Enzian oder Zirbe	€5
Zirbenlikör	€4

weißweine und schaumweine

Sauvignon Blanc "Kalk+Kreide" Tement 2023	€6/ 40
Weissburgunder Sabathi E. 2023	€7/ 45
Riesling "Urgestein" Leindl 2023	€7/ 45
Riesling Anida 2021	€8/ 52
Grüner Veltliner "Kirchenberg" Nigl 2019	€9/ 60
Grüner Veltliner Pichler–Krutzler 2021	€6/ 40
Grüner Veltliner "Fass 4" Ott 2025	€6/40
Bründlmayer Brut	€8/ 52
Veuve Cliquot	€85
Prosecco Sacchetto	€6/ 40

frei von alkohol

Coca Cola, Fanta, Sprite, Säfte pur	0,25l €3/ 0,5l €5
Säfte gespritzt	0,25l €2,5/ 0,5l €4
Almdudler, Coca Cola Zero	0,33l €4,5
Gasteiner Mineralwasser +/-	0,33l €3/ 0,75l €6
Himbeer, Holler oder Soda Zitrone	0,25l €2,5/ 0,5l €4
Eistee Zitrone, Rhabarber Sprizz	0,33l €4,5

bier

Stiegl	0,3l/ €4
Stiegl	0,5l/ €5,5
Trumer	0,3l/ €4
Trumer	0,5l/ €5,5
Die Weisse	0,5l/ €5,8
Freibier	0,5l/ €5,5

alle Preise inkl. aller gesetzlicher Steuern und Abgaben, jedoch ohne Trinkgeld

weine – sonst nix

aus der Schatzkammer

alle folgenden Weine werden in der 0,7l Flasche serviert....

rotweine		
Blaifränkisch "Jagini" Moric 2013	85	2
Blaifränkisch Krutzler "Perwolff" 2021	70	2
Blaifränkisch "The Butcher" Schwarz 2013	50	6
St. Laurent Heinrich 2014	80	8
Cuvee "ET" Triebaumer 2012	90	1
Pinot Noir Nigl 2020	45	2
Zweigelt "Rubin Carnuntum" Markowitsch 2017	40	4
Rosé "Rakete" Ambrositsch	50	5
weißweine		
Sauvignon Blanc Skoff 2017	50	2
Riesling "Urgestein" Nigl 2022	45	6
Riesling "Hochäcker" Nigl 2019	50	5
Grüner Veltliner "Pellingen" Nigl 2019	60	6
Grüner Veltliner "Klostersatz" Pichler Loibner 2022	45	1
Grüner Veltliner "Rosenberg" Ott 2021	50	3
Riesling Anida 2021	50	6
Sauvignon Blanc Sabathi Hannes 2022	35	3
Riesling Bründlmayer Heiligenstein 2022	45	2
Riesling "Utopie" Ambrositsch 2018	50	5
frei von alkohol		
THEZERO Prosecco ohne Alkohol	40	3
Saft vom Sauvignon Blanc "Flein" Gross&Gross 2022	40	3
Mayer alkoholfrei	40	6

alle Preise inkl. aller gesetzlicher Steuern und Abgaben, jedoch ohne Trinkgeld