

## Aperitif

Prosecco mit Aperol				6,0
Hugo Prosecco / Minze / Soda / Holunder				6,0
Campari Orange				6,0

## Säfte mit Soda oder Wasser gespritzt

Holler	1/4l.	3,0	1/2l.	4,0
Birnensaft Seppelbauer	1/4l.	3,5	1/2l.	4,5
Apfel-Weichsel Seppelbauer	1/4l.	3,5	1/2l.	4,5
Naturtrüber Apfelsaft Seppelbauer	1/4l.	3,5	1/2l.	4,5
Traubensaft weiß Kolkmann	1/4l.	3,5	1/2l.	4,5

## Most vom Seppelbauer

Schankmost Apfel / Birne	gespritzt 1/4l.	2,5	1/2l.	4,5	
Speckbirne	1/8l 2,0	1/4l.	3,0	1/2l.	6,0

## Bier vom Fass

Kaiser Premium	0,3l.	4,5	1/2l.	5,0
Schladminger Bio Zwickel	0,3l.	4,8	1/2l.	5,3
Weihenstephan Hefetrüb Weizenbier	0,3l.	4,8	1/2l.	5,3

## Flasche

Erdinger Weißbier			0,5l.	5,3
Alkoholfrei Edelweiss			1/2l.	5,0
Alkoholfrei Gösser Naturgold			1/2l.	5,0

## Weinempfehlung Glasweise 1/8l.

### Gemischter Satz 24

Frisch knackig, frech, feinwürzig am Gaumen, fruchtig

Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
-------------------	--	--	-------	-----

### DAC Grüner Veltliner 2023

Gebietstypischer kann ein Wein kaum sein. Pfeffrig, würzig, Weinviertel!

Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
-------------------	--	--	-------	-----

### Zweigelt Perfektion 2020

In der Nase sattes Beerenaroma gepaart mit feiner Kräuterwürze und einem Hauch von Orangenzesten.

Weingut Kolkmann Wagram			1/8l.	4,5
-------------------------	--	--	-------	-----

### Inkognito Cuvee

Eine Fruchtbombe, kräftig, mit viel Geschmack

Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
-------------------	--	--	-------	-----

## Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs auf lauwarmen Erdäpfeln / Honigsenfauce / Toast	16.0
Hirschcarpaccio Weintraubenvinaigrette / Waldorfsalat / Toast	16.0
Wildbeuschl (Reh) Serviettenknödel	14.0

## Suppen

Wildcremesuppe / rote Linsen	7.0
Frittatensuppe / Gemüse	5.0
Kaspressknödelsuppe / Röstzwiebel	6.0

## Wildspezialitäten

Wildererpfandl (Rehragout) Rotkraut / Serviettenknödel	24.0
Hirschbraten Wildrahmsauce / Serviettenknödel / Rotkraut	25.0
Hirschrückensteak Wacholder-Pfeffersauce / Rotweinzwiebeln Kroketten / Speckbohnen / Rotkraut	35.0
Wildbeuschl vom Reh Serviettenknödel	19,0
Glacierte Rehleber Apfel-Calvados-Sauce / Erdäpfel-Selleriepüree/ Kohlsprossen	22.0
Geschmorter Wildhase Pfefferrahmsauce / cremiger Wirsing / Kroketten	25.0
Wildplatte ab 2 Personen Variation unserer Wildauswahl mit sämtlichen Beilagen und Wildsauce	<b>Preis pro Person</b> 38.0
Wild- Beilagenteller Variation unserer Beilagen / Wildsauce / Rotkraut	20,0

Alle Wildgerichte werden mit einer Preiselbeerbirne serviert.

## *Wildlos*

Schmiedenpfandl zarte Schweinsfilets  
Gorgonzolasauce / Butterspätzle / Speckbohnen 22.0

Hammerschmieden-Schnitzel (Schwein)  
gebacken / gefüllt / Braterdäpfel 18.0

Wolfsbarschfilet  
gebraten / Wokgemüse / Petersillerdäpfeln 24.0

Kinderschnitzel  
Pommes Frites 10,0

## *Fleischlos*

Thaicurry (Vegan)  
Wokgemüse / Kokos-Currysauce / Basmatireis 20,0

Erdäpfelsalat 5,0

Gemischter Blattsalat 5,0

## *Beilagen extra*

Wildsauce 3,0

Portion Rotkraut 4,5

Portion Preiselbeer 1,5

Beilagen: 4,0

Serviettenknödel / Kroketten

Pommes Frites / Kohlsprossen

cremiger Wirsing / Erdäpfel-Selleriepüree

## *Dessert*

Affogato al Caffè	5,5
Espresso / Vanilleeis	
Kürbiskerneisparfait	10,0
Marillenröster	
Schokoladenmousse	10,0
im Glas	
Joghurtobersnockerl	10,0
Fruchtspiegel	
Hausgemachter Mohr im Hemd	10,0
Vanilleeis / Schlagobers	

## *Spiritiosen*

Ron Zacapa Solera 23 Gran Reserva Rum aus Guatemala	2cl.	7,0
Angostura Caribbean Rum aus Trinidad & Tobago	2cl.	7,0
Vodka / Gin Farthofer Öhling	2cl.	6,0
Gin -Tonic Bombay Sapphire Gin mit Tonic	4cl.	8,0

## *Schnaps*

Birne / Marille / Haselnuss / Zwetschke / Nuss	2cl.	4,0
Zirbe / Himbeer / Vogelbeere / Speckbirne	2cl.	5,5
Grappa	2cl.	5,0