

Aperitif

Neu Frizzante Verjus Rose <i>100% Genuss 0,0%Alkohol</i>				5,5
Prosecco Aperol				7,0
Hugo Prosecco / Minze / Soda / Holunder				7,0
Campari Orange				6,0

Säfte gespritzt

Melisse / Minze/ Holler hausgemacht	1/4l.	3,0	1/2l.	4,0
Birnensaft Seppelbauer	1/4l.	3,8	1/2l.	4,8
Apfel-Weichsel Seppelbauer	1/4l.	3,8	1/2l.	4,8
Naturtrüber Apfelsaft Seppelbauer	1/4l.	3,8	1/2l.	4,8
Traubensaft weiß Kolkmann	1/4l.	3,8	1/2l.	4,8

Most

Speckbirne gespritzt	1/4l.	3,0	1/2l.	4,5
Speckbirne pur	1/4l.	4,0	1/2l.	8,0

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

Flaschenbier

Alkoholfrei Edelweiss			0,5l.	5,0
Alkoholfrei Gösser Naturgold			0,5l.	5,0

Weißwein Glasweise

Gelber Muskateller 2024 Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
DAC Grüner Veltliner 2024 Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
Junger Gemischter Satz 2025 Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
Riesling Federspiel 2023 Weingut Bruch Wachau			1/8l.	5,0

Rotweinempfehlung Glasweise. 1/8l.

Zweigelt Perfektion 2023 Weingut Kolkmann Wagram			1/8l.	4,5
Inkognito Cuvee 3 Jahrgänge Eine Fruchtbombe, kräftig, Weingut Laurer NÖ			1/8l.	4,5
Big John 2021 Cuvee Barrique Weingut Scheiblhofer Andau Burgenland			1/8l.	5,5

Vorspeisen

Beef Tatar vom NÖ Bio Rind

aufgeschlagene Salzbutter / Essig Gemüse / Kapern/ Mayo / Toast 17,0

Gänseleberparfait

Portweingele / Quittenmus / Brioche 17,0

Wildbeuschl

(Reh) / Serviettenknödel 12,0

Knusprige Blunzenradl

Kren / Sauerrahmdip / Erdäpfelsalat 12,0

Suppen

Hasenrahmsuppe / Bröselknödel 7,0

Frittatensuppe / Gemüse 5,0

Fleischstrudelsuppe / Gemüse 6,0

Wildlos

Schmiedenpfandl zarte Schweinsfilets

Gorgonzolasauce / Butterspätzle / Speckbohnen 25,0

Wiener Schnitzel vom Schwein

Petersilerdäpfel 16,0

Lachsforellenfilet

Erdäpfel – Gemüsegröstel / Sauerrahmsauce 26,0

Ofenfrischer Krustenbraten vom Gustinoschwein

Erdäpfelknödel / Speckkrautsalat 19,0

Kinderschnitzel

Pommes Frites 10,0

Salate

Erdäpfelsalat 5,0

Gemischter Blattsalat / Hausdressing 5,0

Wildgerichte

Wildererpfandl (Rehragout im Pfandl serviert) Rotkraut / Serviettenknödel	26.0
Hirschbraten Serviettenknödel / Rotkraut / Wildrahmsauce	26.0
Hirschrückensteak Hausgemachte Schupfnudeln / Kohlsprossen / Wildrahmsauce	35.0
Wildbeuschl vom Reh Serviettenknödel	19,0
Glacierte Rehleber Erdäpfelstampf / eingelegte Äpfel	23.0
Geschmorter Wildhasenkeule Hausgemachte Kroketten / Wurzelrahmsauce	27.0
Wildplatte ab 2 Personen (nur abends) Variation unserer Wildauswahl Beilagen / Rotkraut / Wildsauce	Preis pro Person 39.0
Wild- Beilagenteller Beilagen Variation / Rotkraut / Wildsauce	22,0
Beilagen extra	
Wildsauce	3,0
Portion Rotkraut	4,5
Portion hausgemachte Preiselbeer	1,5
Portion hausgemachte Wildbeilage	4,0

Alle Wildgerichte werden mit einer Preiselbeerbirne serviert.

Fleischlos

Kürbis- Erdäpfelstrudel eingelegter Kürbis / Kürbiscreme / Bergkäse / Sauerrahmdip	20,0
Linsencurry Rollgerstenfalafel / Marktgemüse	20,0

Dessert

Affogato al Caffè

Espresso / Vanilleeis

5,5

Apfel- Mandelaufwurf

Apfelkompott / Vanilleeis

10,0

Eispalatschke

Vanilleeis / Schokosauce

10,0

Somlauer Nockerl

karamellierte Walnüsse / Rumrosinen / Schokosauce

10,0

Farthofer Mostello Bio Birnendessertwein 2017 18,2% vol.

Birne ohne Ende.

1/16l.

€ 7

Spirituosen

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 Fentiman`s- Tonic

4cl.

8,0

Schnaps

Birne / Marille / Haselnuss / Zwetschke / Nuss

2cl.

4,0

Zirbe / Himbeer / Vogelbeere / Speckbirne

2cl.

5,5

Grappa Brunello Giordano

2cl.

5,0

Freitag 24. Oktober

Weinverkostung

mit Degustationsmenü 24. Oktober

mit Weingut Laurer Winzer des Jahres 2024