

unsere Vorspeisen

hausgemachtes Pastrami

Rinderbrust „gesurt und gesmokt“

in Pfefferkruste – Toast – Cocktail Whiskysauce

als Vsp.: 7,8

Taubensulz (Gerhard Methlagl – Deutsch Tschantschendorf)

Blattsalat – eingelegte Eierschwammerl – Zwiebel

als Vsp.: 8,8

fermentierter Spargel aus Illmitz (Fam. Haider)

Blattsalat – Himbeeren – eingelegte Eierschwammerl



als Vsp.: 7,8

Frühlingsrolle vom Wild

auf Gartensalat mit Himbeeren
und Eingelegtem

als Vsp.: 7,8

Kräftige Rindsuppe

wie sich's gehört mit Knochen und Gemüse angesetzt - ohne Geschmacksverstärker! ;-)

mit hausgemachten Leberknödeln

3,8

oder Kräuterfrittaten

3,6

mit Wildstrudel

4,2

Erdäpfelrahmsuppe mit Schwammerl

unser Klassiker unter den Suppen, das stärkt und schmeckt

Schwarzbrotchip – Kartoffelschaum – Trüffelöl



5,2

vegane Tagessuppe

fragen Sie unsere Mitarbeiter

was wir für Sie vorbereitet haben



4,2

Schokoladensuppe vom Wild

mit rosagebratenem Reh

6,2

alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!

Unser Wild kommt aus Österreich:



Fleischerei Hatwagner – Bernstein



von der Jagdgemeinschaft Riedlingsdorf, Pinkafeld und Wiesfleck.



Unsere „wilden“ Hauptspeisen

Wildragout

Knödel- Pilzlasagne – eingelegte Vogelbeeren

14,5

ausgelöster Rehrücken

schwarze Nuss – Jus – Risotto – Rotkraut

28,5

Rehschnitzel gebacken

Kürbiskernkruste – Rosmarinkartoffeln – Uhudlergelee

15,5

papriziertes Wildbeuschl

„eckiges Knödel“

12,8

Wildschweinbraten

Uhudlersaft'l – Kürbis - Kartoffelgratin

16,8

Burger

Alle unsere Burger sind hausgemacht. Vom Pun zum Patty, bis zu den Saucen.
Zu jedem Burger servieren wir Ihnen Pommes frites und Grillgemüse.

„Szemes Burger“ 15,9

100% Rindfleisch Patty, rosa gebraten
Cocktailsauce, Röstzwiebel

Pulled Lamb Burger (Lamm aus Hohenau – Dechantskirchen – Fam. Prenner) 12,8
mit Coleslaw Salat (Kraut- Karottensalat)

Pimp your Burger:

mit Spiegelei	1,5
mit Käse	1,0
mit extra Speck	1,5

Hausmannskost - Klassiker:

hausgemachte Cevapcici 9,5

Pommes frites – Zwiebelsenf

Rinderfiletsteak (FA Hatwagner – Bernstein) 29,9

Whiskysauce (Laphroig) – Grillgemüse – Kartoffeln

Schweinskarreeschnitzel gebacken (FA Hatwagner – Bernstein) 10,8

Butterreis

steirisches Backhendl (FA Titz – Feldbach)

mit Beilage nach Wahl 10,8

oder einfach mit gemischtem Salat 12,8

Vegan und Vegetarisch

Gemüselaiabchen			9,8
nach traditionellem Rezept von Seniorchefin Maria			
Gemüsecreme – gemischtem Salat			
frische hausgemachte Salate der Saison			
mit Ziegenfrischkäsebällchen			10,9
mit geräuchertem Tofu			10,9
hausgemachter Bohnensterz			7,2
nach traditionellem Rezept von Seniorchefin Maria			
mit Suppe, Salat oder Mus			

Zum Abschluss:

Zitronensorbet – Tonic – Gin			5,2
mit unserem GINEins 😊			
Somloer Nockerl			5,5
mit hausgemachter Schokosauce, Nüssen und Schlagobers			klein 4,5
hausgemachter Schokokuchen			5,5
mit Schokoladensauce und Schlagobers			

WHISKY – RUM – GIN – SCHNÄPSE

GINEins – Eigenproduktion

Wir sind spezialisiert auf Spirituosen und haben das Eine oder Andere Schmankerl
(über 200 offene Flaschen) für Sie an der Bar! ;-))



alle Preise sind in Euro und inkl. Mehrwertsteuer angegeben
Informationen über Zutaten in unseren Speisen, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern!