

Vorspeisen

Salat vom Buffet	€ 3,80
Vorspeisenvariation vom Wild	€ 7,40
Kürbis-Dreierlei (Kürbissuppe, Kürbiskraut mit rosa gebratenem Stück vom Reh, Kürbistortellini)	€ 7,80

Suppen

Kräftige Wildsuppe mit Hirsch-Leberknödel oder Kräuterfrittaten	€ 2,90
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	€ 3,30

Hauptgerichte

Jagdplatte für 2 Personen (verschiedenes an Wild, Beilagen und Sauce)	pro Person € 17,60
Gamsgulasch mit Kräuterspätzle	€ 10,50
Braten vom „Hinterwinkel“-Hirschen auf Schwammerlsauce dazu Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne	€ 14,60
Kürbiskernschnitzel vom Wildschwein mit Kartoffel-Gurkensalat	€ 12,30
Barbarieentenbrust auf Orangensaftl, mit Kürbiskraut und Mandelbällchen	€ 14,90
Hirschrückensteak rosa gebraten auf Steinpilzen mit Speckbohnenbündchen, Kartoffelstrudel und glacierten Maroni	€ 19,60
Wildschwein-Braten im „Herbstbiersaftl“ dazu Kartoffelgratin und warmer Speck-Krautsalat	€ 12,80
Hirsch-Rahmtopf mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	€ 9,60

Tortellini mit Kürbisfülle in brauner Butter,
mit Steinpilzen geschwenkt € 8,70

Wildburger mit Pommes frites € 7,80
(Burger mit Faschierem vom Wild, Käse, Speck, Zwiebel
und Schwammerl-Wildsauce)

Lasagne mit Faschierem vom Wild mit Eierschwammerl € 7,50

Für die „Nicht – Wild – Esser“

Wienerschnitzel vom Schwein € 8,40
mit Petersilkartoffel und Preiselbeeren
von der Pute € 9,40

Zigeunerkotelette mit Pommes frites € 8,60

Dessert

Topfenknödel in Nuss-Butterbrösel und Zwetschkenröster € 4,90

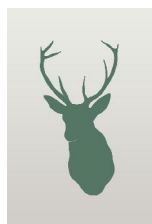
Hallalibecher mit Waldbeeren € 4,40

Kürbiskernparfait auf Beerenragout € 5,10

Unsere Herbstspecials für Bierliebhaber

Trumer Herbstbier € 3,50 / 0,5 L

Trumer Kiesbey's Waldbier € 4,20 / 0,33 L
(das Bier mit einem Hauch Wald -
die besondere aromatische Zutat - das Maiwipferl)



Rotweine

Zweigelt Classic 2010

Rotweingut lby, Horitschon

Trocken, hellrubinrot, frisch und fruchtig mit feinem Kirscharoma

1/8 L € 3,00
0,75 L € 17,40

St. Laurent vom Steinfeld 2008

WG Johanneshof, Fam. Reinisch, Tattendorf

Trocken, leuchtendes Dunkelrubin, reintoniges Sortenbukett
intensives Weichselaroma

1/8 L € 3,40
0,75 L € 20,20

Blaufränkisch Classic 2008

Weingut M. & M. Leitner, Gols

Trocken, granatrot, feiner Beerenduft, kräftig und fruchtig am
Gaumen

1/8 L € 3,20
0,75 L € 18,50

Cabernet Sauvignon 2008

Weingut Pfneisl, Deutschkreuz

Trocken, granatrot, fruchtig-würziger Duft nach Johannisbeeren,
kräftig-aromatisch im Abgang

1/8 L € 3,80
0,75 L € 22,40

Weißweine

Riesling Reserve DAC Leiten 2009

Weingut Müller, Göttweig

Trocken, kräftiges Grüngelb, Duft nach reifen Marillen, am Gaumen
Kraftvoll und saftig

1/8 L € 3,70
0,75 L € 21,70

Sauvignon Blanc 2010

Weingut Erwin Sabathi, Leutschach

Trocken, helles Grüngelb, einladend würzige Frucht, der Gaumen
mit zarten Johannisbeeranklingen

1/8 L € 4,20
0,75 L € 24,70

