

“Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.”  
von Winston Churchill

Wir verwenden in unserer Küche Gluten, Eier, Senf, Sesam, Fisch, Nüsse, Soja, Sellerie, etc.  
Sollten Sie irgendwelche Allergien oder Unverträglichkeiten haben informiert Sie unser Servicepersonal gerne über die Zutaten.

## Aperitif

Campari Soda oder Orange  
2,60 € / 2,90 €

Sekt Hochriegl trocken 0,1l  
pur - 2,60 € mit Orangennektar - 2,60 €  
mit Erdbeernektar - 2,60 €; mit Hollundersirup - 2,80 €

## Vorspeisen

Blunz'n Samosa  
Erdäpfelteigspitzen mit Blutwurstfülle  
an Salatgarnitur mit Knoblauchdip - 4,50 €

Wildschweinrohschinken  
auf buntem Salat mit Parmesan, Croutons,  
Cocktailtomaten, Trauben u. Nüssen - 4,90 €

Gänseleberpralinen  
an pikantem Kürbis-Chutney - 4,90 €

## heisse Suppen

kräftige Rindssuppe  
mit Leberknödel - 2,90 €; Frittaten - 2,70 €; Grießnockerl - 2,70 €

Knoblauchcremesuppe  
mit Schlagobershaube und Croutons - 2,90 €

Maronicremesuppe  
mit Wildschweinrohschinken und Schlagobershaube - 3,90 €

## zur Hauptspeise

### Hirschbraten

in Wurzelsoße

mit Apfel-Maroni-Rotkraut, Kroketten und Preiselbeerbirne - 13,50 €

### Wildschweinbraten

im Knoblauch-Natursaftl

mit Erdäpfelknödel, Apfel-Maroni-Rotkraut, Orange und Preiselbeeren - 12,90 €

### Wildererpfandl

Geschnetzeltes vom Reh und Hirsch mit Speck und Pilzen

dazu Spätzle und Preiselbeeren - 10,90 €

### Wildravioli

Nudelteigtaschen mit Wildfleisch-Pilzfülle

mit Schwarzbier-Wacholder-Kraut und Blattsalat - 9,90 €

### Hühnerfiletstreifen

in Lebkuchenpanier

auf buntem Blattsalat mit Birne, gerösteten Kürbiskernen und Balsamicocreme

dazu Kürbis-Chutney - 9,20 €

### gebratener Zander

auf Kürbisrisotto mit Blattsalat - 11,90 €

### gegrillter Hokkaido-Kürbis

auf buntem Blattsalat mit Birne, gerösteten Kürbiskernen und Balsamicocreme

dazu Schnittlauch-Dip - 8,90 €

## unserer Klassiker

### Hauerschnitzl

gebacken vom Schwein, gefüllt mit Schinken, Käse, Knoblauch  
und frischen Kräutern dazu Preiselbeeren  
mit gemischter Salat oder Pommes Frites - 9,50 €

### Schnitzl gebacken

vom Schwein mit Preiselbeergarnitur und Salat oder Pommes Frites - 7,90 €  
von der Pute mit Preiselbeergarnitur und Salat oder Pommes Frites - 8,90 €

### Grillteller

Schweinskotelett, Putenfilet, Rinderfilet mit Pommes Frites  
gegrilltem Gemüse, Kräuterbutter und Dip - 11,90 €

### Zwiebelrostbraten

mit knusprigen Zwiebelringen, Bratkartoffeln und Speckbohnen - 12,90 €

### Schweinsmedaillons im Speckmantel

auf bunter Pfeffersoße mit Erdäpfelstrudel, Mandelbroccoli  
und Preiselbeerbirne - 11,90 €

### Scholle gebacken in Kürbiskernpanier

mit Sauce Tartare und gemischtem Salat - 8,90 €

## für die Kleinsten

Backerbsensuppe - 2,70 €

Kinderschnitzl

mit Pommes Frites  
vom Schwein - 5,00 €  
von der Pute - 5,50 €

Kinderscholle

gebacken mit Petersilkartoffeln - 5,20 €

Kinderpute natur

mit Reis - 5,20 €

## zum Dessert

Maronitraum

Vanilleeis mit Maronireis und Schlagobers - 3,60 €

Topfen - Nougatknödel

in Brösel-Nussmantel an Beerenspiegel - 3,90 €

Malakoff Nockerl

mit Schlagobers und Schokosauce - 3,90 €

Mohr im Hemd "herbstlich"

mit glasierten Apfelscheiben,  
Lebkuchensplitter und Schlagobers - 3,60 €

## für Zwischendurch

Eierspeis' mit Speck und Zwiebel

3 Eier - 3,50 €, 5 Eier - 5,50 €

Schinken-Käse Toast

2,90 €

Toast mit Spiegelei

3,80 €

Gulasch

klein 4,30 €; groß 5,90 €

Frankfurter oder Debreziner

mit Saft - 4,10 €; mit Senf und Kren - 2,90 €

Essigwurst

10 dag - 2,90 €, 15 dag - 4,10 €

Semmel - 0,80 €

Gebäck - 1,10 €

Jourgebäck - 0,70 €

## Alkoholfreies

Almdudler 0,35 l - 2,40 €

Frucade 0,35 l - 2,40 €

Cola oder Cola light 0,35 l - 2,50 €

Almdudler, Orangensaft, 1 l - 5,20 €

Cola 1 l - 5,20 €

Vöslauer prickelnd oder ohne 0,35 l - 1,80 €

Vöslauer prickelnd oder ohne 0,75 l - 3,30 €

Soda 0,25 l - 1,00 €; mit Zitrone 0,25 l - 1,40 €

Apfelsaft 0,25 l - 2,10 €

Apfelsaft naturtrüb 0,25 l - 2,40 €

Eistee Pfirsich 0,35 l - 2,50 €

Orangensaft 0,25 l - 2,10 €

Pago Johannisbeer, Erdbeer, Marille 0,2 l - 2,50 €

Red Bull 0,25 l - 2,90 €

Apfelsaft gespr. 0,25 l - 1,70 €; 0,5 l - 3,40 €

Apfelsaft naturtrüb gespr. 0,25 l - 1,80 €; 0,5 l - 3,60 €

Apfelsaft mit Leitungswasser 0,25 l - 1,30 €; 0,5 l - 2,60 €

Apfelsaft naturtrüb mit Leitungswasser 0,25 l - 1,40 €; 0,5 l - 2,80 €

Orangensaft gespr. 0,25 l - 1,70 €; 0,5 l - 3,40 €

Orangensaft mit Leitungswasser 0,25 l - 1,30 €; 0,5 l - 2,60 €

Almdudler gespr. 0,25 l - 1,70 €; 0,5 l - 3,40 €

Almdudler mit Leitungswasser 0,25 l - 1,30 €; 0,5 l - 2,60 €

Frucade gespr. 0,5 l - 3,40 €

Leitungswasser 0,25 l - 0,40 €; 0,5 l - 0,60 €; 1 l - 0,90 €

## zur Verdunnung

Waldhimbeergeist  
4 cl - 3,90 €; 2 cl - 2,10 €

Williamsbirnenschnaps  
4 cl - 3,90 €; 2 cl - 2,10 €

Marillenschnaps  
4 cl - 3,90 €; 2 cl - 2,10 €

Haselnussschnaps  
4 cl - 4,50 €; 2 cl - 2,40 €

Vogelbeergeist  
4 cl - 4,50 €; 2 cl - 2,40 €

## Bier

Gösser Märzen oder Kaiser Doppelmalz oder  
Gemischtes Krügerl - 3,40 €; Seidel - 2,80 €; Pfiff - 2,10 €

Gösser Zwickl  
Krügerl - 3,50 €; Seidel - 2,90 €; Pfiff - 2,20 €

Gösser Märzen Flasche 0,5 l - 2,90 €

Hirter Privat Pils Flasche 0,5 l - 3,10 €

Gösser Naturradler 0,5 l - 3,40 €

Schlossgold Flasche 0,5 l - 3,10 €

## Weine

Schankwein 1/8 weiß oder rot - 1,20 €

Gemisch 0,25 l - 2,10 €; 0,5 l - 4,20 €

G´spritzer weiß oder rot 0,25 l - 1,70 €; 0,5 l - 3,40 €

Kaiserspritzer weißer Spritzer mit Hollunder - 1,90 €



“ Ein Leben ohne Feste ist wie  
ein langer Weg ohne Gasthäuser  
Demokrit ”