

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

ROTWEINE

Blaufränkisch Classic | WG Kerschbaum
trocken, rubinrot, feiner Beerenduft, mit kräftigem Geschmack
0,7 € 24,00 1/8 € 4,20

Blauer Zweigelt | WG Heinrich
trocken, rubinrot, feine dichte Frucht am Gaumen, leichter Abgang
0,7 € 27,00 1/8 € 4,80

Zweigelt | WG Müller
finessenreicher Zweigelt mit saftiger Frucht & eleganter Würze
0,375 € 13,50

St. Laurent vom Steinfeld | WG Johanneshof
trocken, leuchtendes Dunkelrubin, reintoniges Sortenbukett, intensives Weichselaroma
0,7 € 26,00 1/8 € 4,50

Carnuntum Cuvée | WG Markowitsch
Rubinrot mit violetter Rand, im Duft erinnernd an Kirschen und Gewürze, weich und elegant am Gaumen
0,7 € 28,00 0,375 € 17,00

SPRITZIGES

Rosé de Rouges Brut | WG Szigeti Gols
0,75 € 34,00 1/8 € 6,00

Welschriesling Sekt | WG Szigeti Gols
0,75 € 34,00 1/8 € 6,00

Riondo Prosecco Extra Dry | WG Monteforte d'Alpone
Italien
0,75 € 29,00 1/8 € 4,90

Frischer naturtrüber Apfelsaft
0,25 Apfelsaft pur € 3,50
0,25 Apfelsaft gespritzt € 3,10
0,25 Apfelsaft mit Leitungswasser € 2,80
0,5 Apfelsaft pur € 5,50
0,5 Apfelsaft gespritzt € 4,90
0,5 Apfelsaft mit Leitungswasser € 4,20

WEISSWEINE

Martin (Hauswein) | WG Müller
grüner Apfel, frisch, verspielte Aromatik, fruchtig, mit toller Brillanz, trocken
0,7 € 23,00 1/8 € 3,90

Grüner Veltliner | WG Müller
fruchtiger Wein, klassischer Veltliner mit frischer Apfelfrucht und Würze
0,375 € 13,50

Riesling Platin | WG Sonnhof
trocken, zartes Goldgelb, sehr mineralisch, mit klaren und feinfruchtigen Steinobstanklängen nach Pfirsich und Marille
0,7 € 27,00

Sauvignon Blanc | WG Erwin Sabathi
trocken, helles Grüngelb, einladend würzige Frucht, der Gaumen mit zarten Johannisbeeranklängen
0,7 € 30,00

Gemischter Satz | WG Pennerstorfer
trocken
0,75 € 24,00 1/8 € 4,20

Grüner Veltliner Classic | WG Pennerstorfer
trocken
0,75 € 24,00 1/8 € 4,20

Riesling Privat | WG Pennerstorfer
trocken
0,75 € 26,00 1/8 € 4,50

Gelber Muskateller Franziska | WG Pennerstorfer
trocken
0,75 € 26,00 1/8 € 4,50

„GANS“ SCHÖN „WILD“

WILDTAGE IM LANDGASTHOF

23. September bis 2. Oktober 2022

SPEISEKARTE



VORSPEISEN UND SUPPEN

Hirschcarpaccio

mit Steinpilzvinaigrette, Parmesan & Brot € 16,80

Hirschschinken

auf Blattsalat mit Steinpilzbutter-Toast € 14,80

Gegrillte Gänseleber vom Ortnergut

mit Zwiebel, Paprika, Speck, auf Blattsalat & Steinpilzbuttertoast € 14,80

Gamssuppe

mit Fleisch, Gemüse & Nudeln € 5,80

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen & Schlag € 5,80

Maronicremesuppe

mit gebratenen Entenbruststreifen & Schlagobers € 5,80

WILDGERICHTE

Vegi-Gemüsepfanne

mit Tagliatelle, Kürbissauce & Mozzarella überbacken, kleiner Salat € 12,80

Hirschbraten

mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne € 21,50

Rehragout

mit Spätzle, Kohlsprossen & Preiselbeere € 22,50

Hirschburger

Hirschfleisch, Zwiebel, Speck, Rotkraut, pikante scharfe Sauce & gebackene Kartoffelspalten € 14,50

Wildererpfand'l

Rehragout, Fasanenbrust, Wildschweintrücken, Serviettenknödel, Apfelrotkraut & Preiselbeerbirne € 26,50

Gebackenes Rehschnitzel

auf herbstlichem Salat mit gerösteten Kürbiskernen € 22,50
mit Kartoffelsalat € 22,50

Hirschrückensteak

mit Steinpilz-Pfeffersauce, Kroketten, Rustikalgemüse & Preiselbeere € 32,50

Lady-Hirschrückensteak

mit Steinpilz-Pfeffersauce, Kroketten, Rustikalgemüse & Preiselbeere € 26,50

Rehrückensteak

auf Eierschwammerl in Creme fraiche, Kartoffel-Rösti, Rustikalgemüse & Preiselbeerbirne € 32,50

Lady-Rehrückensteak

auf Eierschwammerl in Creme fraiche, Kartoffel-Rösti, Rustikalgemüse & Preiselbeerbirne € 26,50

Oberjaga Grillteller

Hirschmedaillon, Rehsteak, Fasanenbrust & Wildschweintrücken, Rustikalgemüse, gebackene Kartoffelspalten & Steinpilzbutter € 26,50

FEDERVIEH

Gegrillte Fasanenbrust

auf Tagliatelle mit Steinpilz-Eierschwammerl-Butter & Preiselbeerbirne € 26,50

Auf Vorbestellung

Gebratenes Weidegans'l vom Ortnergut
mit Serviettenknödel, Apfelrotkraut & Bratapfel
mit Preiselbeerfülle € 26,50

NACHTISCH

Kürbiskernparfait

mit marinierten Beeren & Schlagobers € 7,80

Kastanienreis

mit warmen Weichseln € 7,80

Dreierlei

von Schwarzbeernocken mit Vanilleeis,
Apfel-Zimt-Tiramisu und Kürbiskernparfait € 9,50

Herbsteisbecher

Vanilleeis mit Zwetschenröster aus dem
Bauerngarten & Schlagobers € 8,80

Apfel-Zimt-Tiramisu

mit Schlagobers € 6,50

Schwarzbeer Nockn

mit Vanilleeis € 7,80

**Familie Berger und Team wünschen einen
Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt.**