

Aus dem Suppentopf

Rindssuppe

mit Frittaten oder Leberknödel (hausgemacht) 3,3

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 5,3

Wild gekocht

Wildcremesuppe mit Obershaube 5,8

„Wilderer“-Hirschragout

mit Butterspätzle und Preiselbeer-Orange 14,3

Faschierte Hirsch-Butterschnitzel

mit Kürbiskern- Kartoffelpüree und Blaukraut 14,3

Klassischer Hirschbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeer-Orange 15,8

Gespickter Rehbraten

mit Kroketten und Preiselbeer-Birne 16,8

Wildschweinbraten

*in Knoblauch-Wacholder-Sauce,
dazu Semmelknödel und Preiselbeer-Orange 16,6*

1 Port. Blaukraut 3,7

Wirtshausklassiker

*Wiener vom Schwein oder von der Pute,
dazu Reis, Erdäpfel und gemischter Salat 12*

*Cordon Bleu vom Schwein oder von der Pute,
dazu Reis, Erdäpfel und gemischter Salat 13,5*

Ofenfrischer Krust'el-Schweinsbraten

mit Semmelknödel, Erdäpfel und warmem Krautsalat 12

Gekochtes Rindfleisch

mit Wurzelgemüse, dazu Semmelkren und Erdäpfelschmarrn 13,5

Putenbruststreifen gegrillt oder gebacken

auf Blattsalat 9,9

Für die Kleinen

Asterixsteller

1 Bernerwürstel mit Pommes 4,4

Max und Moritz

Kleines Wiener mit Pommes 5,5

Schmankerl der Woche

Scholle natur gebraten

mit Erdäpfeln, Kräuterbutter und gemischtem Salat 12,9

Schweinelendchen im Speckhemd

dazu Braterdäpfel, Gemüse und Kräuterbutter 16,9

Geröstete Leber

mit Erdäpfel 9,7

Geröstete Knödel mit Ei

dazu grüner Salat 9,9

Berner Würstel

(natürlich handgedreht)

mit Pommes und gemischtem Salat 8,4

Cevapcici

mit Pommes und gemischtem Salat 8,2

Zur Jause

Fleischbrot mit Kren und Gurkerl 6,5

Essigwurst von der Wachauer Knacker
mit Zwiebel, auf Wunsch mit Kernöl 5/ 5,2

Semmerl 1,1/ *Gebäck* 1,4/ *Bierstangerl* 1,1

Zum Abschluss

Palatschinken 2 Stk. mit Marmelade oder Nutella 4,8

Powidl-Pofesen mit Vanilleeis 5,8

Steirer Vanilleeis (3 Kuglerl)

mit Kürbiskernöl, karamellisierten Kürbiskernen und Schlag 4,8