



Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschkalb mit Rucola, Bergkäse
und eingelegten Pilzen 10,90

Herbstlicher Blattsalat mit Granatapfelkernen, Nüssen
und gebratene Buchenpilzen 8,90

Gebackenes Hirn auf Erdäpfelsalat 8,90

Suppen

Rotkrautsuppe mit karamellisierten Nüssen 6,00

Beinflleichsuppe mit Wurzelgemüse, Frittaten,
oder Leberknödel 4,50

Hauptspeisen

G'sund, Fisch & Hendl

Kräuter-Ricotta Ravioli auf Rotkraut 16,90

Gebackenes Karpfenfilet
von Teichwirtschaft Haberzeth mit Erdäpfel-Blattsalat 17,90

Steirische Hendlbrust gebraten auf cremigen Kürbisrisotto
mit Kürbiskernpesto 16,90

Wirtshausschmankerl (auf Anfrage)

Geröstete Leber mit Payer's Petersilienkartoffeln 13,90

Rindsgulasch mit einem Salzstangerl
klein 9,90 groß 11,90



Wagram Strohschwein

Schnitzel vom Wagramer Strohschwein mit Salat 15,90

Duett: Schopfbraten mit gebackenen Blunzenradeln auf
Tullnerfelder Kraut und Erdäpfelknödel 16,90

Wald & Wiese

Hirschkalbsbraten in Wurzelsauce mit Serviettenknödel
und Rotkraut 20,90

Rehschnitzel gebacken mit Erdäpfel-Blattsalat
und Preiselbeeren 18,90

Wildburger mit Bergkäse, Speck, Cole Clowe Salat,
Hetscherlrahm und Pommes 16,90

Für unsere kleinen Gäste

Gebackenes Schnitzel mit Pommes frites und Salat 8,90

Süßes und Gefrorenes

2 Stk. Maroniknödel mit Pistazienbrösel auf Apfelmus 8,90

Dunkles Schokolademousse mit Waldbeerensauce 7,90

Apfelstrudel mit Rumrosinen Eis 6,90

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Eierlikör 7,50

3erlei Sorbet 6,50

(Birne, Himbeere und Maracuja)

Vorarlberger Käse mit Honignüssen und Kriecherlmuss 9,90