

# Herbstzeit- Wildzeit

## Aus dem Suppentopf

Maronièrecremesuppe mit Preiselbeerschaum \*A/G/L 4,50

Karotten - Ingwersuppe \*A/G/L 3,80

Rindsuppe \*A/F/L mit Fritatten \*A/C/G oder Leberknödel \*A/C 3,20

## Vorspeisen

Wildschweinpastete

... mit Sauce Cumberland und Toastbrot \*A/C/G/H/L/M/N/O 7,50

Carpaccio vom Hirsch

... fein garniert mit Cranberrychutney \*G/O 10,50



Beef Tatar

... mit Butter und  
ToastbrotscHEIBen \*A/C/F/G/M/O 9,50

Geröstete Steinpilze

... auf Erdäpfel-Selleriecreme \*A/G/L 8,90



## Salate ... frisch und knackig

Herbstlicher Salat ... mit gebratenem Kürbis, karamellisierten Bienen,  
Blauschimmelkäse und Walnüssen \*G/H/O 7,90

Rucolasalat ... mit Rinderfiletstreifen vom NÖ Jungrind mit Granatapfelkerne  
und Grana \*G/O 12,50



## Für unsere kleinen Gäste:

Chicken Nuggets mit Pommes \*A/C 5,50

Nudeln mit Fleischsauce \*A/C/F/L 5,50

# Herbstzeit- Wildzeit



Wildererpfandl ... Wildgeschnetzeltes mit Pilzen und Kroketten \*A/C/G/L 12,70

Hirschragout ... mit Semmelknödel und Rotkraut \*A/C/G/L 11,90

Hirschkeulensteak

... in Rotweinsauce mit Speckkürbis und Erdäpfelgratin \*G/O/L 17,90

Steak vom Wildschweintrücken

... mit Steinpilzrahmnudeln auf Pfeffersauce \*A/C/F/G/L 15,90

Rehschnitzel in zerlei Panade (Nuss, Kürbiskerne, Kräuter)

... mit Reis und Preiselbeerbirne \*A/C/G/H 16,90

Fasanbrust im Speckmantel

... auf Kürbis - Lauchgemüse und Schupfnudeln \*A/C/G/L 15,20

Triologie vom Wild (für 2 Personen)

... Gustostücke vom Hirsch, Reh und Wildschwein mit Röstli, Kroketten, Serviettenknödel, Rotkraut, herbstl. Gemüse und Steinpilzsauce \*A/C/F/G/L

34,00

**Angebot**

... dazu eine Flasche Rotwein,  
hervorragend zum Wild passend,...

1 Fl. BF - Kerschbaum oder  
1 Fl. Cuvée Hannah - Agerlhof

€ 48,-

Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,  
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen

## KLASSIKER:

Käsespätzle

mit Röstzwiebel und Blattsalat \*A/C/G/O 8,20

Pilz - Erdäpfel - Gröst'l mit/ohne Speck  
dazu Spiegelei und bunter Blattsalat \*C/L/O 9,50

Schnitzelecken vom Schwein oder Pute  
mit So. Tartare und Salatteller \*A/C/F/G/L/M 8,90

1/2 Backhendl

mit Erdäpfel-vogelssalat \*A/C/G/M/O 10,50

Gegrillte Schweinsmedaillons (zart rosa)

mit Saltimbocca vom Kürbis und Tagliatelle  
auf roter Pfeffersauce \*A/C/F/L 14,90

Geröstete Kalbsleber

mit Petersilerdäpfel \*A/F/L/O 11,90

Tafelspitz vom NÖ Jungrind

mit Rösterdäpfel, Apfelkern u. Schnittlauchsc. \*G/O 12,90

Zwiebelrostbraten vom NÖ Jungrind

mit Braterdäpfel und Speckfisolien \*A/L 14,50

Zanderfilet knusprig gebraten

mit Erdäpfelpüree und rote Rüben vinaigrette \*A/D/G/H 14,90



## unsere Burger

wir servieren unsere Burger mit Steak-Pommes oder Spiralkartoffeln sowie einer Sauce nach Wahl

unser Burger des Monats:  
**WILD-Burger**  
 ... Faschiertes vom Wild, Preiselbeeren, Rotkraut, Tomaten, Cheddar-Käse, und Röstzwiebel \*A/C/G/M 12,90

**Steakhouse-Burger**  
 ... 100% Rindfleisch mit gebratenem Speck, Tomaten, Zwiebel, Salat und würziger BBQ-Sauce \*A/C/F/L 11,90

**American "Club" Sandwich**  
 ... gegrillte Putenbrust, Sandwichtoastscheiben, Tomaten, Salat, Käse, Honig-Senfauce \*A/C/G/M 11,90

**Cheeseburger**  
 ... Rindfleisch mit Käse, Tomaten, Zwiebel, Salat und würziger BBQ-Sauce \*A/C/G/F/L 11,90

**Veggie Burger**  
 ... Gemüselaiochen mit Tomaten, Gurken, Paprika, Salat und Schnittlauchsaucе \*A/C/G/L 8,50

**Double Cheeseburger**  
 ... 2x saftiges Rindfleisch mit Käse, Tomaten, Zwiebel, Salat und würziger BBQ-Sauce \*A/C/G/F/L 14,40

## die Beilagen für Steak's

Bitte wählen Sie 2 Beilagen und 1 Sauce ...  
 auf Wunsch servieren wir Ihr Steak mit Kräuter- und Knoblauchbutter \*G

- Steak - Pommes Frites
- Spiralkartoffeln
- bunter Blattsalat
- Vogelsalat mit Kernöl
- Kürbisgemüse \*A/F/G
- Fisolengemüse mit Speck
- gegrillter Maiskolben
- Grillgemüse m. Olivenöl u. Kräuter \*L
- Onion Rings \*A/C/G
- Chili-Speckbohnen \*A/F
- Pfeffersauce (warm) \*A/G/L
- BBQ-Sauce \*F/L
- Knoblauchsauce \*C/D/G/M
- Chimichurri
- Chilisauce \*C/D/G/M
- ... Argentinische Grillsauce (Paprika, Zwiebel, Petersil, Chili, ...)

\*... beinhaltet folgende Allergene: (vorbehaltlich Irrtum und Druckfehler) A-Gluten C-Ei E-Erdnuss G-Milch, Laktose L-Sellerie N-Sesam P-Lupine B-Krebstiere D-Fisch F-Soja H-Schalenfrüchte M-Senf O-Sulfite R-Weichtiere  
 In unseren Weinen, Sekt und Prosecco... können Sulfite enthalten sein. Bei Allergien sprechen Sie mit unserem Personal.



Steakliebhaber bedienen wir auch gerne  
in unserem neuen Steak House.  
suchen Sie uns in der St.Pöltnerstrasse 12



Reservierungen: 0664-911 4701 (02782-20900)

# unsere Steaks

(Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das rohe Fleisch)



Filetsteak vom heimischen Weiderind - <sup>150g</sup> 18,50 / <sup>250g</sup> 24,00  
...Filet-das edelste Stück vom Rind

Orig. "US"- Filetsteak - <sup>150g</sup> 22,50 / <sup>250g</sup> 29,50  
...fein marmoriert, fettarm, das zarteste Stück aus dem Rücken

Zerlei Filetsteak (Weiderind, US-Filet) - 2 x 150g - 32,00



Rib-Eye Steak aus USA - <sup>200g</sup> 20,50 / <sup>300g</sup> 27,50  
...charakteristisches Fetttauge, saftig und zart,  
besonders viel Eigengeschmack



Hüftsteak aus Argentinien - <sup>150g</sup> 13,50 / <sup>250g</sup> 18,50  
...mageres Fleisch, intensiverer Fleischgeschmack als das Filet



## pimp your Steak

Riesengarnele \*B 4,--  
Spiegelei \*C 1,50

"Ein gutes Essen ohne Dessert,  
ist wie eine einäugige Schönheit"  
Jean Anthelme Brillat-Savarin

## zum Abschluss

- Lauwarmer Schokokuchen mit Quittengelee und herbst. Früchten \*A/C/G 6,80
- Duett von der Kastanie mit Kastanienreis, Maronischnitte und Waldbeereis \*A/C/G 7,80
- Maroniknöderl auf Schokoladensauce \*A/C/G 6,80
- Weintraubenstrudel auf vanillecreme \*A/C/G/H 6,80