



...purer Genuss aus der Region...

(Speisekarte gültig ab 1.10.26)

(Wir behalten uns vor das es am Wochenende bei hoher Frequenz zu einer verkleinerten Karte (Auszug von der Speisekarte) kommen kann.)

Aperitif

Hugo, Schilerol, Lillet-Spritzer

Vorspeisen

Carpaccio vom „Bad Kreuzner Reh“

mit pikantem Kürbiskompott, Parmesan und schwarzen Walnüssen

Hirschschinken mit Oberskren und Toastbrot

Wildrahmsuppe mit Obershaube und Croutons

Apfel - Kürbiscremesuppe mit Obershaube,
Kernöl und Croutons

Klare Rindsuppe mit Frittaten

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Hauptspeisen

Rosa gegrillte Medaillons vom Hirsch

mit Pfeffersauce, Gemüse und Rösti

Hirschbraten in Rahmsauce

mit Serviettenknödel, Preiselbeerapfel

Pikanter Wildstrudel

mit Wild-, Eierschwammerlsauce, Kroketten und Blaukraut

Wildragout vom „Bad Kreuzner Wild“

mit Kräuterspätzle und Kroketten

Wildschweinbraten im Schwarzbier – Natursaft‘l

mit warmen Krautsalat und Waldviertler Kartoffelknödel

Portion Rotkraut



...purer Genuss aus der Region...

Rosa gegrillte Rehfilets „ St. Hubertus “

mit Eierschwammerlsauce, Gartengemüse und Kroketten

Rehbraten in Rotweinsauce

mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne

Geschmorter Gamsbraten von der Steirischen Jagd

an Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödel

Jagdplatte „Weidmannsheil“

fein garniert für zwei Personen

Wildbret vom Hirsch, Reh und Fasan

Knusprig gebratene Freilandente (aus Österreich)

an Honig-Majoransafth mit Waldviertler Erdäpfelknödel und Rotkraut

Typisch Wirtshaus

Kalbsbraten an Rosmarinbutter

mit Kräuterreis, Petersilienkartoffeln und Gartengemüse

In der Schmalzpfanne gebackenes Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Reis und Salat

In der Schmalzpfanne gebackenes Cordon Bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffel, Reis und Salat

Gegrillter Schmankerlteller

Putenfilet, Grillkotelette, Wings und Cevapcici mit Pommes, Gemüse, Dip

Hausgemachte Quinoa-Gemüselaibchen

an Kräuterdip mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln

Vegetarische Variation

Herbstliche Variation mit Kroketten, Knödel, Gemüse, Blaukraut, Schwammerlsauce

Desserts

Eispalatschinke

Verschiedene hausgemachte Torten

Schwarzwälder Kirsch -Eisknödel

an Fruchtsauce mit Schokomousse, frischen Früchten und Schlagobers

Lauwarmes Schokoladetörtchen

(Auskünfte über Allergene und Mehlspeisen erhalten Sie beim Servicepersonal)