

Gansl & Wildzeit



Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

groß 4,50 / klein 3,50

Gansleinmachsuppe mit Bröselknödel und Gemüsestreifen

groß 5,50 / klein 4,00

Portion Gansl (Haxerl und ausgelöste Brust)

mit Natursafterl, Serviettenknödel und Rotkraut 24,90

½ knusprige Bauernente

mit Natursafterl, Serviettenknödel und Rotkraut 18,90 (1/4 13,90)

gebackenes Rehschnitzerl

mit Kräutererdäpfel, Preiselbeeren 16,90

Ragout von der Hirschkalbin

Kroketten, Kohlsprossen und Rotkraut 18,90



Fasanenbrust-Filet

mit schwarzen Senflinsen und gebackenen Schupfnudeln 18,90



Beilagenpfandl

Kroketten, Knödel, Kohlsprossen, Wildsafterl, Rotkraut 12,90

gebackenes Karpfenfilet

mit hausgemachten Erdäpfelsalat 15,90

was Süßes danach:

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster

7,50

Unsere Weinempfehlung:

„Wildachterl“

1 Glas Rose´ Pinot Noir vom
Mantler 3,00

(nur in Verbindung mit einem
Wildgericht)

Unsere „Rarität“

1 Glas „Staubiger“ vom
Veltliner 2,50

(eine Spezialität vom Jungwein)

...und auch Bier passt zum Wild – Brauerei Eggenberg Wildschütz