

Jetzt wird's Wild

VORSPEISEN

Wildcremesuppe

mit geschwenkten Pilzen und Preiselbeeren

Kürbiscremesuppe

mit Kernöl und Croutons

Knoblauchcremesuppe

mit Obershäubchen und Croutons

Kräftige Rinderbouillon

mit hausgemachtem Leberknödel

mit hausgemachten Frittaten

mit hausgemachtem Kaspressknödel

HAUPTGERICHTE

Wildschweinbraten auf „Böhmischa Art“

in Dörrpflaumensauce mit Speckfisolen und Semmelknödel

Hirschbraten

mit Semmelknödel, Wachholdersauce und geschwenkten Pilzen Gusto

Hirschrückensteak

im Speckmantel auf Pfefferrahmsauce mit Rösti und Kohlsprossen

Cordon Bleu vom Wildschweinrücken

(gefüllt mit Speck, Zwiebel, Preiselbeeren und Edamer)

auf Kürbiskraut dazu Petersilienkartoffeln

Rehschnitzel

mit Jägersauce und Kürbisfettuccine Gusto

Rehmedaillons auf Eierschwammerlsauce

mit Kroketten, Mandelbrokkoli und Rotweinbirne Gusto

Unsere Weinempfehlung

Paul Kerschbaum
Blaufränkisch Horitschon
Burgenland Trocken

1/8



Tschida
Zweigelt
Heideboden
Burgenland Trocken
1/8

Wildragout nach „Art des Hauses“
mit hausgemachtem Semmelknödel und Preiselbeerpfirsich Gusto

Rosa Schweinsmedaillons
auf feiner Pfefferrahmsauce mit Kroketten und Mandelbrokkoli Gusto

Jägerpfandl rosa Schweinsmedaillons auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Spätzle Gusto

Grillteller
Filet vom Schwein, Rind und Truthahn mit Kräuterbutter und Pommes frites

Rindersaftgulasch

mit hausgemachtem Semmelknödel

Luzerner Schnitzel gebrilltes Putenschnitzel
mit Schinken und Käse überbacken auf Rahmsauce und Reis

Mandelsteak in Mandeln gebackene Hühnerbrust
auf Reissockel mit Currysauce und Früchtegarnitur Gusto

Himmelreich-Cordon Bleu
gefüllt mit Tiroler Schinkenspeck, Käse und Zwiebel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Wiener Schnitzel mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

Schwein Gusto 13,40
Pute Gusto 14,40

„Alle panierten Speisen werden in der Pfanne gebacken“

Mögliche Beilagen

- Port. Reis, Semmelknödel oder Spätzle
- Port. Pommes, Kroketten Rösti oder Gemüse
- Port. Blaukraut

AUS DER LEICHTEN KÜCHE

Kartoffel-Käse-Laibchen

auf Schnittlauchrahmsauce mit Bröselkarfiol

Gusto

Gemüseteller

mit geschwenkten Champignons und Spiegelei

Diätteller gegrillte Hühnerbrust

mit frischem Buttergemüse und Kräuterbutter

Gusto

Fettuccine mit hausgemachten Tomaten-Pesto

...mit 5 Stk. Riesengarnelen

Filet vom Zander

auf Lauch-Pernod-Sauce mit Petersilienkartoffeln

Gusto

Forellenfilet

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Gusto

Gemüsecurry

mit Kokosmilch, gerösteten Cashewnüssen und Reis

SALATE AUS DER GEMÜSE - ECKE

Cäsar Salat

mit Putenstreifen, Schinken und Käse „Julienne“

Gusto

Himmelreichsalat

mit gebackenen Hühnerbruststreifen in Kürbiskernpanade

Gusto

Kaspres-Knödel-Salat

Gusto 12,40

Steirischer Kürbiskernölsalat (5 Stk.)

mit Grammelknödel (3 Stk.)

Gusto

Gemischter Saisonsalat mit Dressing

Gemischter Blattsalat mit Dressing

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Himmelreichtoast gegrilltes Truthahnschnitzel auf Toastbrot
mit Tomaten und Käse überbacken, dazu ein kleiner Salat

Jägertost Schweinsmedaillons auf Toastbrot mit Pilzrahmsauce, dazu ein kleiner Salat

Schinken-Käse Toast

Hausgemachte Berner Würstel mit Pommes frites

Kleines Gulasch

Würstel in Saft

Frankfurter mit Senf, Kren und Semmel

Essigwurst mit Zwiebeln, Ei und Tomaten

Auf Vorbestellung ab 6 Personen

BRAT'L IN DER REIN

**mit hausgemachtem Semmelknödel gekocht und gebacken,
Kartoffeln und Stöcklkraut**

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Marillenpalatschinken 2 Stk.

Eispalatschinken 2 Stk.

Heidelbeerknödel 2 Stk.
auf Vanillesauce

Topfennockerl 5 Stk.
mit Zwetschkenröster 3 Stk.

Topfenstrudel
mit Vanillesauce
ohne Vanillesauce

Schokoküchlein
mit flüssigen Kern, dazu Vanilleeis und Schlagobers

UNSER MEHLSPEISEN ANGEBOT, FINDEN SIE IN DER KUCHENVITRINE

Hinweis zur Allergeninformation:

- Bei Fragen zu den Allergenen, fragen Sie unser fachlich geschultes Servicepersonal