

Speisekarte:

Zur Einstimmung vorweg:

Es gibt keinen Grund zu trinken, aber immer einen Anlass.

*Orange Kiss – Gin – Orange 0,33l € 5,80
Wilder Hubert – Gin - Wacholder 0,3l € 5,80
Rose Marie – Rose – Prosecco 0,1l € 4,50
Gin Zwetschge mit Alk. € 5,80 ohne Alk. € 5,20
Granit – Hofstetter – 5,5 % 0,33l € 5,00
„Pear Dreams“ – Birne - Prosecco 0,33l € 5,20*



Suppen:

Kräftige Rindsuppe - Frittaten € 4,50
Kräftige Rindsuppe - Leberknödel € 4,50
Feine Topinambur – Maronicremesuppe – Haselnussöl - Chips € 6,80
Feine Wildsuppe – Grießknödel € 7,50

Fruchtig / Regional

Most vom Mairinger 0,3l gespritzt € 2,40 - 0,5l gespritzt € 2,90

Apfel – Apfel/Karotte – Zwetschge – Johannesbeere – Erdbeere – Marille – Birnen / Saft
oder Mühlviertler ACE vom Pankrazhofer
Mit Wasser 0,3l € 3,30 - 0,5l € 3,80
Mit Soda 0,3l € 3,50 – 0,5l € 4,00

Vorspeisen – zum Starten:

„3erlei vom Wildhasenfilet“

Herbstlicher Salat – Himbeeressig – Nussöl - Kürbis € 14,60

„Reh – Cannelloni“

Erdäpfelcreme – Eierschwammerl – Kräutersalat – Trüffelkäse € 14,90

Hausgemachte Rehbratwürstel

Prosecco Kraut – Trauben – Feigensenf Vor. € 6,90 Hpts. € 12,50



Weißweine offen:

2022 GV / Fuchs / Donabaum / Wachau 1/8l € 4,00
2022 Gelber Muskateller / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 4,30
2022 Sauvignon Blanc – Eschelböck – Axberg 1/8l € 4,60
2022 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois € 4,90



Das Beste vom Wild:

Traditionelle Wildgerichte:

Feiner Rehbraten aus dem Holzofen,
in einer g' schmackigen Zweigeltsauce,
Semmelknödel – Kroketten – Preiselbeerbirne –
hausgemachtes Blaukraut € 22,80

Gespickter Wald4tler Wildhase

Gebeizt / Klassisch geschmort

Grießknödel – Speck/Pilze / Kohlsprossen – hausgemachtes Blaukraut € 24,20

*„Neu“ vom Fass Linzer Bier Edelstahl – ein feuriger Kupferten, leicht Bitter,
malzig, Karamell, vollmundiges Bier perfekt zum Wild – gebraut in Linz! 0,5l € 4,80*

Guat' zielt und guat gschossn, ban Jaga fangt's an; wann's auf'brocha is,
kimmt d' Kuchl-Kunst dran. Und koaner kann's besser wie der EDI
z'Guatau;

Neu interpretierte Wildküche:

„Rehfilet im Engelshaar“

Rehfilet & Kartaifiteig

zwei Sellerie – Erdäpfel / Baumkuchen – Rotweibirne € 29,20

„zwei vom Hirschkalbsteak“

(Ragout & Steak)

Sauerkirschen Püree – Quinoa – Quitten / Lauch / Strudel € 28,80

„St. Hubertus“

Grillplatte für 2 Personen

(Reh, Hirsch, Federvieh, Wildschwein, Reh-Bratwürstel)

Herbstgemüse – gebackene Schupfnudeln – Kroketten –
Kartoffelrösti – Knödeln – Madeira / Pfeffer / Sauce € 59,20

Bio Ente (Entenmacher) € 31,20 & Bio Gans (Pierbach) € 38,90
zwei Knödeln (Semmel & Erdäpfel) – Bratapfel – hausgemachtes Apfelrotkraut

Rotweine offen:

<i>2021 Zechun – Leitner – Bgld.</i>	<i>1/8l € 4,80</i>
<i>2021 Blauer Zweigelt – Netzl – Carnuntum</i>	<i>1/8l € 4,00</i>
<i>2021 Blaufränkisch – Unger – Südburgenland</i>	<i>1/8l € 4,00</i>
<i>2021 Blauer Zweigelt – Grassl – Carnuntum</i>	<i>1/8l € 4,80</i>

Aus dem Fluss:

Gegrilltes **Bio-Lachsforellenfilet** (Haider)
Bortschgemüse – bunten Erdäpfeln – Kren € 21,80

Wirtshausklassiker:

Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken
Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat -
v. Schwein € 14,80 v. d. Pute € 15,80

Steirisches Cordon Bleu (Pute) aus der Pfanne
in Mühlviertler Rapsöl gebacken
Mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat
€ 17,80



Vitaler Genuss:

Hausgemachte Taleggio Kräuter Tascherl
zwei Sellerie – Eierschwammerlcreme - Kräutersalat
€ 15,50

Süßer Genuss:

Mohn Zimt Parfait – eingelegte Rotwein Kirschen € 8,60

Schokovariation a la Edi – Vanille Birnen - € 9,80

Eis Palatschinke – Vanilleeis – Früchten – Obers – Schoko € 7,80

Heiße Liebe – Himbeeren – Vanilleeis € 6,80

Hausgemachte Torte des Tages € 4,00

Ein Schnäpschen das tut immer gut, ob morgens oder abends, wenn man es mit Vernunft es trinken tut, erquickt es und ist labend.

„Unser Schnapswagen steht für Sie bereit“

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Service Mitarbeitern!

Gem. § 3 Abs. 2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014