



Das Beste vom Wild:

Traditionelle Wildgerichte:

Wildragout im Reindl serviert,
(Reh, Hirsch, Wildschwein)

Grießknödeln – Speck – Schwammerln – Kürbis-Würfelgemüse –
hausgemachtes Blaukraut € 18,60

Feiner Rehbraten aus dem Holzofen,
in einer g' schmackigen Zweigeltsauce,
Semmelknödel – Kroketten – Preiselbeerbirne –
hausgemachtes Blaukraut € 19,80

Gespickter Wald4tler Wildhase

Gebeizt / Klassisch geschmort

Macaire Kartoffeln – Speck/Bunte Rüben – hausgemachtes Blaukraut € 20,20

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 wia der EDI
z' Guatau;

Neu interpretierte Wildküche:

„Schwarzes Rehrückenfilet“

Rehfilet & Herbsttrompeten

zerlei Sellerie – Baumkuchen – eingelegte Quitten € 28,60

„Königliches Hirschrücken- Steak a la Brüssel“

Schwarzwurzeln – Kohlsprossen – Gänseleberpralinen € 32,20

„St. Hubertus“

Grillplatte für 2 Personen

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

Herbstgemüse – gebackene Schupfnudeln – Kroketten –
Kartoffelrösti – Knödeln – Madeira / Pfeffer / Sauce € 54,20

Rotweine offen:

2019 Zechun – Leitner – Bgld.	1/8l € 4,50
2018 Blauer Zweigelt – Netzl – Carnuntum	1/8l € 3,90
2019 Blaufränkisch – Unger – Südburgenland	1/8l € 4,00