

# Mit Genuss durch den Herbst

Kaum fallen die ersten Blätter,  
sind herzhaftere Wildgerichte gefragt.

Wild hat im Herbst seinen großen Auftritt und im Zusammenspiel mit den klassischen Beilagen, Gewürzen und Kräutern entstehen farbenprächtige Geschmacksexplosionen, die einzigartig sind.

Freuen Sie sich auf **wilde Leckereien**.

## Herbstliches aus dem Suppentopf!

### **Kürbiscremesuppe**

verfeinert mit gerösteten Kürbiskernen & Sahnehäubchen  
EURO 4,80

### traditionelle Rindssupp`n mit:

<b>Frittaten</b>	EURO 3,90
<b>Fleischstrudel</b>	EURO 4,20

### Vielleicht einen kleinen Salatteller dazu?

bunt gemischter Salat	EURO 4,50
Blattsalat	EURO 3,50

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage vor Ort bei unserem geschulten Personal in der Küche oder im Service.

# Herbsttag

Dies ist ein Herbsttag,  
wie ich keinen sah!  
Die Luft ist still, als  
atmet man kaum;  
Und dennoch fallen raschelnd,  
fern und nah,  
die schönsten Früchte  
ab von jedem Baum.



O stört sie nicht, die Feier  
der Natur!

Dies ist die Lese,  
die sie selber hält;  
Denn, heute löst sich von  
den Zweigen nur,  
was vor dem milden  
Strahl der Sonnen fällt.

## Hauptgerichte...

### Rehbraten

**servieren wir mit Kroketten, Rotkraut & Rotweinsauce**

EURO 18,50

### Wildragout

**kombinieren wir mit Knödel & Blaukraut**

EURO 16,50

### Wildschweinbraten

**im Basilikumsaftl, begleitet von Spätzle &  
warmen Speckkrautsalat**

EURO 18,50

### knuspriges Rehschnitzel

in feiner Kürbiskernpanade

**trifft Petersilienkartoffel & Wildpreiselbeermarmelade**

EURO 16,50

### Wildburger

(Wildpatty180g/Salat/Tomaten/Zwiebel/Blaukraut/  
Orangen-Preiselbeermayonaise/Burgerbrot)

**dazu reichen wir Pommes frites & Ketchup**

EURO 16,50

### Herbstpfandl (vegetarisch)

herbstlich gefüllte Nudeltaschen

**kombiniert mit Kürbisragout & Parmesan**

EURO 13,50

## Süßer Abschluss...

### Topfenknödel (2 Stück)

in feiner Zimtbröselhülle

**auf Zwetschenröster mit Vanilleeis**

EURO 7,50

*unsere Wirtshausklassiker!*

## Wiener Schnitzel

im Butterschmalz gebacken,  
**servieren wir mit Petersilienkartoffel, Preiselbeermarmelade & bunt gemischtem Salatteller**

wahlweise

**vom Schwein** EURO 14,50

**von der Pute** EURO 14,90

## Cordon bleu (von der Pute)

im Butterschmalz gebacken,  
**servieren wir mit Pommes frites Preiselbeermarmelade & bunt gemischtem Salatteller**  
EURO 15,90

## Bierkutschergulasch

**(großes Gulasch mit Spiegelei, Würstel, Essiggurkerl)**  
**begleitet von Petersilienkartoffel**  
EURO 13,90

## Fitnesssteller

**gegrillte Putenstreifen auf bunt gemischtem Salat,**  
**dazu Cocktailsauce, Kräuterbutter & Knoblauchstangerl**  
EURO 13,90

## Forellenfilet vom Grill

**kombinieren wir mit Petersilienkartoffel, buntem Gemüse,**  
**Kräuterbutter & bunt gemischtem Salatteller**  
EURO 18,-

## Spinatknödel

mit Schafskäsefüllung  
**auf brauner Butter mit Parmesanspäne & bunt gemischtem Salatteller**  
EURO 13,50

## Für die Kleinsten! (nur für Kinder bis 10 Jahre)

### „Pumuckl“

Wiener Schnitzel (von der Pute) mit Pommes & Überraschung  
EURO 7,80

### „Micky Maus“

1 Stück Grillwürstel dazu Pommes & Überraschung  
EURO 5,80

Räuberteller zum Mitnaschen mit Mama und Papa  
EURO 0,00

## Süße Grüße aus der Küche!

### Eispalatschinke

mit Vanilleeis, Schokosauce, Sahne & Früchte  
EURO 6,50

### Palatschinke

gefüllt mit Marillen- oder Preiselbeermarmelade  
pro Stück EURO 3,50

### warmes Schokoküchlein

mit cremigem Vanilleeis, Schokosauce, Sahne & Eiswaffel  
EURO 5,50