

unsere „Winter Aperitifs“

Birnen Fizz 6,80
Prosecco | Birnen-Espuma | Ahornsirup | Limette

Vogelbeer Spritz 7,80
Fuxbau Vogelbeerbitter | Tonic | Zitrone | eingelegte Birnen

Wermut rosé auf Eis 6,20
Weingut Maitz | Südsteiermark

1 Glas Cuvée Rosé Spumante 4,80
Weingärtnerei Engelbrecht | Etsdorf am Kamp

Kaltenhausner Kellerbier 0,3l 3,90
naturtrüb | vom Fass

Weizen Pale Ale „Spitzbua“ 0,3l 3,90
Rolbrettbräu | Bad Vigaun

...oder heute lieber „Anti“

„Abfis Gewürzspritz“ (alkoholfrei) 5,20
hauseigene Gewürzmischung | Salbei | Limette

unsere naturreinen Säfte (von Fam. Rögner, Fam. Buchegger)

Marillennektar
¼ pur 3,50 | ½ gespritzt 4,60 | ¼ gespritzt 2,30

Johannisbeere oder Gelbe Muskateller-Traube oder
Apfel-Preiselbeere oder Apfel-Karotte-Orange
¼ pur 3,20 | ½ gespritzt 4,20 | ¼ gespritzt 2,10

Zum Starten, gerne auf Wunsch

Hausgeräucherte Gamswürstel | Aufstrich |
Bauernbutter mit Orangenpfeffer-Salz 4,50 p. Person

Vorspeisen

Gefüllte Sellerierolle 12,50
Pilztartare | Meyer-Zitronenmarmelade | Kren |
eingelegter Rettich | Sauerrahm

Kaltgeräucherter Graved Lachs* 14,50
eingelegter Fenchel | Krenschäum | Kapern | fermentierte Bohne | Brotchips

Weintipp weiss glaserweise

2022 Grüner Veltliner Ried Stein
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf am Kamp/Kamptal 1/8l 4,20

2022 Chardonnay Exklusiv
Weingut Pfaffl, Stetten/Weinviertel 1/8l 5,50

2022 Riesling Storaun
Weingut Frischauf, Röschitz/Weinviertel 1/8l 4,80

Suppe, die man gerne auslöffelt

Frittatensuppe 4,90

Kürbisschaumsuppe 6,80



* Unser Graved Lachs wird mit einer hauseigenen Gewürzmischung gebeizt & danach über Buchenholz geräuchert.

Wirtshaus Saisonal

Rehbraten in Waldpilzsauce
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 23,80

Zerlei vom Reh (Rehrücken rosa gebraten & Geschnetzeltes)
Eierschwammerlrahmsauce | Grünkohl | Goldrübe |
gedämpfte Mohnschnitte 38

Weintipp *rot glaserlweise*

2020 Blaufränkisch Oggau
Weingut Prieler, Schützen a. Gebirge/Leithaberg 1/8l 5,80

2021 Pinot Noir
Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf/Thermenregion 1/8l 5,50

Hirschbraten „Förster Art“
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 20,50

Hirschragout in Speck-Waldpilzsauce
Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | Rotkraut 18,50

Weintipp *rot & weiss glaserlweise*

2018 Heideboden (ZW|BF)
Weingut Gsellmann, Gols/Burgenland 1/8l 4,80

2022 Grauburgunder La Vita
Weingut Pfaffl, Stetten/Niederösterreich 1/8l 4,90

2021 Zweigelt Hengstberg
Weingärtnerei Engelbrecht, Etsdorf/Niederösterreich 1/8l 4,00

Wirtshaus Klassiker

Wiener Schnitzel vom Schwein (in Butterschmalz souffliert) 15,80
Petersilkartoffel | Preiselbeeren

Gefüllte Kürbis-Teigtaschen
Kürbisschaum | Parmesan | Rucola 17,50

Gebratenes Saiblingsfilet aus dem Bluntautal 23,50
Beurre blanc | Herbstgemüse | Petersilkartoffel

Weintipp *weiss* glaserlweise

2021 Kalk & Schiefer BIO
Weingut Nittnaus, Gols/Burgenland 1/8l 5,50

Schwammerlrostbraten 19,80
Beiried rosa gebraten | Eierschwammerl | Tagliolini

Rumpsteak (200g Beiriedschnitte) 26
Rotweinsauce | Kürbiscreme | eingelegter Kürbis | Grünkohl | Erdäpfelschnitte

Weintipp *rot* glaserlweise

2021 Merlot „Haus & Hof“
Weingut Reeh, Andau/Neusiedlersee 1/8l 5,40

Als Beilage, zu anderen Gerichten

Winterliche Blattsalate
mit unserem Hausdressing 5,50

Nachspeisen & Eis

Bratapfel Tarte
Mürbteig | Marzipaneis 10,50

Maroni-Creme brûlée
Birnsorbet | Birnenchips 9,50

3erlei Sorbetvariation 7,80

Hausgemachter Milchrahmstrudel 4,50
wahlweise mit Schlag +1
oder 1 Kugel Vanilleeis +1,80

Affogato al caffè
crémiges Vanilleeis & Espresso 4,80

Gerührter Eiskaffee 7,80

Eis à la Chocolat
3 Kugeln Vanille- & Haselnusseis
warme Schokoladensauce & Schlagobers 7,80

Käse

Käseteller von der Hofkäserei Schmiedbauer (Bad Vigaun) 12,50
Feigensenf | Nüsse | Obst

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über Allergene Zutaten in den Speisen!
Preise verstehen sich inkl. MwSt. und aller Abgaben in Euro.