

Warme Vorspeise
Warm Appetizer

Wild-Rahmbeuschel EUR 13,50€
mit Serviettenknödel
Creamy wildlife innards
with bread dumplings

Kalte Vorspeise
Cold Appetizer

Wild Pastetenteller EUR 11,50€
mit Hirschsalam, Rehrohschinken und Kräuter Pesto
Wildlife paste plate
with stag salami, raw roe deer ham and herb pesto

Suppen
Soups

Vegane Kürbiscremesuppe EUR 4,90€
mit Kürbiskernöl
Vegan pumpkin cream soup
with pumpkin seed oil

Rindsuppe EUR 3,80€
mit Grießnockerl, Leberknödel oder Frittaten
Beef soup
with semolina dumplings, liver dumplings or sliced pancakes

Bio-Ganslsuppe EUR 5,90€
mit Gemüse
Organic goose soup
with vegetables



Wild- & Waldgerichte Wildlife meals

Jägerteller Rehmedaillons und Hirschmedaillons mit Spätzle, Schwammerlsauce, Gemüse dazu eingelegte Birne und Beerenröster	EUR 27,50
Hunter plate deer medallions with german egg noodles, mushroom sauce, vegetables, pickled pear and roasted berries	
Mühlviertler Bio-Weidegans mit Kartoffelgrießknödel, Pfirsich und Ribiselmarmelade	EUR 26,00
Organic free range goose from the Mühlviertel with potato semolina dumplings, peach and currant jam	
Hirschbraten nach Art des Hauses mit Schwammerl und Krokettbirnen dazu eingelegte Rotweinbirne und Beerenröster	EUR 19,50
Roasted stag based on our homemade recipe with mushrooms and pear croquettes and pickled red wine pear and berry roast	
Gegrillte Entenbrust auf Orangen-Fenchelrotkraut, dazu Krokettbirnen, Pfirsich und Ribiselmarmelade	EUR 20,50
Grilled turkey breast on orange-fennel red cabbage, with croquettes pears, peach and currant jam	
Hirschragout mit Schwammerl, gebackene Kartoffelgnocchi, dazu eingelegte Rotweinbirne, Walnüsse und Beerenröster	EUR 19,50
Stag ragout with mushrooms, baked potato gnocchi, pickled red wine pear, walnuts and berry roast	
Rehragout mit Gemüse und Serviettenknödel, dazu Pfirsich und Ribiselmarmelade	EUR 19,50
Deer ragout with vegetables, bread dumplings, peach and currant jam	

Hauptgerichte Main dishes

Schnitzel vom Schwein oder Pute	EUR 13,50
mit Kartoffeln und Preiselbeeren	EUR 15,50
Escalope of pork or turkey	
with potatoes and cranberries	

Fischgerichte Fish dishes

Fischpfanne	EUR 16,50
mit Zander, Karpfen, Lachsforelle mit Reis und Gemüsesauce	
Fish pan	
with perch, carp, salmon trout with rice and vegetable sauce	
Forelle im Ganzen gebraten	EUR 16,50
mit Kräuter-Knoblauchbutter und Petersilienkartoffeln	
Grilled trout	
with herb-garlic butter and parsley potatoes	

Für unsere kleinen Gäste Children's meals

Struwelpeter	EUR 6,50
Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan	
Noodles with tomato sauce and Parmesan cheese	
Rübezahl	EUR 7,50
Kleines Schnitzel mit Pommes, Reis oder Kartoffeln, Ketchup oder Preiselbeeren	
Small Escalope	
With french fries or rice or potatoes and ketchup or cranberries	
Pommes mit Ketchup	EUR 4,00
French fries with ketchup	

Für unsere Vegetarier Vegetarian meals

Vegane Chili sin Carne mit Kartoffeln Vegan Chili sin Carne with potato	EUR 13,50
Kartoffel Gnocchi mit Tomatenragout und Käse überbacken Potato dumpling with tomato sauce and Chees gratinated	EUR 13,50
Schnitzel Vegan mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren Escalope with potato and cranberries	EUR 13,50
Käsespätzle mit Röstzwiebel Cheese noodles with roasted onions	EUR 14,50

Beilagen Side Dishes

Gemischte Salatteller mixed salad	EUR 4,50
Grüner Salatteller green salad	EUR 4,00
Für unsere Krautliebhaber eine Schüssel Apfel-Orangenrotkraut For our cabbage lovers a bowl of mixed apples, oranges and red cabbage	EUR 5,90
Portion Reis, Gemüse, Kartoffeln, Nudeln Serving of rice, vegetables, potatoes, noodles	EUR 3,60

Unsere Desserts Our Desserts

Topfenheidelbeer- oder Apfelstrudel mit Vanilleeis & Schlagobers Blueberry or apple strudel with vanilla ice cream & whipped cream	EUR 5,90
Kaiserschmarren mit Beerenröster oder Apfelmuss Sugared pancake with berry Roaster or applesauce	EUR 8,90
Besoffener Kapuziner mit Haselnusseis & Früchten Wine pudding-drunken monk with hazelnut ice cream & fruits	EUR 6,90
Eispalatschinke mit Kräuter-Vanilleeis & Kürbiskernöl Ice cream filled pancake with herbal vanilla ice cream & pumpkin seed oil	EUR 7,50
Joghurtbecher mit frischen Früchten wahlweise mit Eis oder ohne Yogurt cup with fresh fruit either with ice or without	EUR 6,90

Vegane Desserts vegan desserts

Apfelstrudel Vegan Apple strudel	EUR 3,80
Früchtebecher Vegan mit frischen Früchten, Himbeere - und Zitronen Sorbet fruit cups with fresh fruit, raspberry sorbet and lemon sorbet	EUR 6,90

Wildbuffet

September: 22. und 29.

Oktober: 06., 13. und 20.

November: 03. Und 24.

Bio-Weidegangs aus der Kiste

November: 10. Und 17.

Alle Speisen werden mit der von uns entwickelten
Kräuter Würze „VILUMAAR“ zubereitet.

All dishes are prepared with our herbal spice "VILUMAAR" which was developed by us.