



## Zur Einstimmung aber auch gerne hintennach

<b>Wüdarä</b>	Schlehen-Gin und Tonic Water	3,90
<b>Wermut</b>	Soda, Eiswürfel, Zitrone	3,90

## Vorspeisen

<b>Vorspeisen Trio</b>	DG	8,90
Hausgetrockneter Rehspeck, Räucherlachs Tatar, Rauna Carpaccio <i>Heckenwein 1/8 3,50</i>		
Hausgemachte <b>Frühlingsrolle</b>	ACG	8,90
Enten Gemüse Fülle, Curry Kraut		
<b>Entensulz</b>	LO	7,90
Kernölmarinade, Apfel, Blattsalat		

## Suppen

Echte <b>Rindssuppe</b>	Frittaten	ACGL	3,50
Traditionelle <b>Wildcremesuppe</b>	Schwarzbrotwürfeln	AGL	4,90
Schranks <b>Hasensuppe</b> oder <b>Rehbeuscherl</b>		ACGL	7,90
Briocheserviettenknödel	als Kostprobe ohne Knödel		5,90
<i>Baumgartner Weisse 1/3 3,50</i>			

## Fritz Tipp

Gebackenes Waldviertler Bio <b>Karpfenfilet</b>	<i>fleischlos</i>	ACDGLM	16,90
hausgemachte Knoblauch Mayonnaise, Erdäpfel Endiviensalat <i>Grüner Veltliner 1/8 3,70</i>			
Geröstete <b>Entenleber</b>		AGLO	11,90
Apfel Zwiebelsoße, getrüffelter Erdäpfelstampf, Blattsalat <i>als Kostprobe oder Vorspeise</i>			
			7,90

**Birnenschaumwein** Kirchmayr, Weistrach Glas 3,00



## Unsere Wildgerichte

Frische Schafleitner <b>Bandnudeln</b> Wildsoße, Wildfiletspitzen, geriebener Bergkäse, Blattsalat	ACG	12,90
Laurents <b>Wild Burger</b> Buchegger Weckerl, Wildfleischlaibchen, Emmentaler, Speck, Blaukraut, Tomate, Salatblatt, Burgersoße, Pommes frites	ACG	11,90
<b>Wildes Grillteller</b> Reh, Hirsch, Wildlaibchen Kräuterbutter, Hauspommes, Blaukraut	ACGL	17,90
Eschenauer <b>Rehrostbraten</b> Schwammerlsoße, Semmelknödel, Kroketten, Blaukraut <i>Cuvée Heideboden 1/8 3,80</i>	ACGL	15,90
<b>Hirsch Rahmgulasch</b> im Reindl Erdäpfelnocken, Blaukraut <i>Baumgartner Zwickl 1/3 3,30</i>	ACGL	12,90

## Die Wirtshausküche

Winterlicher <b>Blattsalat</b> in Balsamessig <i>fleischlos</i> Rauna, Apfel, Kren, Tomaten Wahlweise mit Knödel Cordon Bleu, Knoblauch Mayonnaise <i>fleischlos</i> oder gebratene Truthahnbrust	ACGLMO	10,90
Hausgemachte <b>Erdäpfelnocken</b> <i>fleischlos</i> Schwammerlsoße, Blattsalat	ACG	10,90
<b>Steak</b> vom Innviertler <b>Rinderrücken</b> Pfefferbutter, Erdäpfel Speckroulade, Schmorgemüse <i>St. Laurent 1/8 3,70</i>	ACG	20,90
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b> aus der Pfanne Reis, Erdäpfeln, Salatteller	ACGLMO	10,90
<b>Gebackene Schinken-Käse-Röllchen</b> Pommes frites, Salatteller	ACGLMO	8,90

## **Bio Traubensaft vom Blaufänkisch**

**Die Alkoholfreie Alternative zum Wild. A. Gesllmann, Deutschkreutz 1/8 2,20**



## Für unsere jungen Gäste

Kinder <b>Wiener Schnitzel</b> Pommes frites	ACG	6,90
<b>Kroketten</b> und <b>Knödel</b> Wildsoße	ACLMO	4,90
Hausgemachte <b>Erdäpfelnocken</b> Wildsoße	ACLMO	4,90

## Frisch aus der Flasche **Schartner Bombe Zitrone**

## Nachspeisen

<b>Schokoladig</b> Schokokugel gefüllt mit hellem und dunklen Mousse, Schokowürfel	ACDG	7,90
Duett vom <b>Nougat</b> und <b>Nuss</b> Nussstrudel, Parfait	ACDG	7,50
<b>Topfen Soufflé</b> Himbeersorbet	ACDG	7,90
Marillenmarmelade <b>Palatschinke</b>	AC je Stück	2,20
<b>Eispalatschinke</b> Vanilleeis, Schokosoße, Schlag	ACGH	6,50
<b>Omas Torte</b>	ACEFG	3,00

## Wirtshausjause

Baumgartners <b>Bratwurst</b> Sauerkraut, Erdäpfeln, Senf	LMO	6,90
<b>Würstel</b> in <b>Gulaschsaft</b> Frankfurter oder Debreziner Brecklerl Fleisch, ein Gebäck	ACGLO	6,90
<b>Frankfurter</b> oder <b>Debreziner</b> Senf, Kren, ein Gebäck	ACGLO	3,90
<b>Essigwurst</b> Zwiebel, Tomate, ein Gebäck	ACO	5,20

## **Baumgartner Zwickl oder Haimls Most**