



## Salate

### **Wirtshaussalat**

Blattsalat mit gebackenen Wildfleischbällchen und Essigzwetschgen € 9,90

**Gebackene Putenfiletstreifen** auf Blattsalat, mariniert mit Apfelessig € 8,90

**Veggisalat** mit Gemüse, Erdäpfeln und Käsebällchen € 8,90

## Aus dem Suppentopf

### **Hasensuppe**

mit Ginobers € 4,90

### **Kürbiscremesuppe**

mit Kernöl € 4,50

**Leberknödelsuppe** € 3,70

**Frittatensuppe** € 3,30

**Fleischstrudelsuppe** € 3,50

Zum Wild empfehlen wir: Blaifränkisch Hochäcker 2014  
Weingut Iby, Horitschon, Mittelburgenland 13,5 Vol. % 1/8 l € 3,70

## WIR KOCHEN WILD

### **Ausgelöster Hase, und der Rücken vom Griller**

mit Serviettenknödel, Blaukraut und Preiselbeerbirne € 16,90

**Wildes Butterschnitzel** auf Leinölerdäpfeln mit Kürbiskraut € 14,50

### **Hirschkalbsschnitzel in der Nuss-Kürbiskernkruste**

mit Kürbisgemüse und Kräuterspätzle € 16,20

**Wildragout** mit Wurzelgemüse und Spiralnudeln € 14,80

### **Gebackene Wildfleischknödeln**

auf Rahmwirsing mit Erdäpfel-Brandteignockerln € 11,50

### **Gebackenes Kürbisschnitzel**

mit Kräuterrahm, Erdäpfeln und gemischtem Salat € 9,70



Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

### **Wir beziehen unsere Lebensmittel von regionalen Partnern.**

Gemüse: Hehenberger Taubenbrunn

Fleisch von Rind, Pute und Schwein: Fa. Ozlberger Hartkirchen

Wildfleisch: von den Jägern aus dem Bezirk Eferding

Milch und Milchprodukte: Fa. Schärtinger und Salzburgland

Einkornreis: Zwickl, Kirchberg-Thening

Eier: aus Bodenhaltung von Österreich

Öl: Ölmühle Raab Eferding und Farmgoodies, Niederwaldkirchen

Most und Birnensaft: Clemens Kreinecker, vulgo Brunhuemer

Apfelsaft: von unseren und Nachbarn Äpfeln



AMA-Lizenznummer 100 419