

-DAS WIRTSCHAUS-

Liebe Gäste,

wir kennen alle unsere Lieferanten persönlich, wissen wo's herkommt, vieles davon in BIO-Qualität.

Wir kochen ehrlich, unkompliziert, frisch und echt.

Agieren mit viel Liebe und Leidenschaft und somit darf es bei uns auch mal a bisserl länger dauern!

-DIE VINOTHEK-

Weine von mehr als 20 ausgewählten Winzern aus allen Ecken Österreichs – die wir persönlich kennen – können Sie bei uns zu Ab Hof Preisen mit nach Hause nehmen.

Gerne, wenn genügend lagernd – auch gekühlt!

Diplom Sommelier Stefan und Chef Christoph beraten Sie gerne bei Ihrem Einkauf.



Unsere Weinkarte

Hier warten über 250 Weine darauf entdeckt zu werden!
Einfach QR-Scan!

Weingut des Monats Oktober:

Bernhard Ernst, Mittelburgenland - Deutschkreutz



WEINGUT ERNST
< herkunft zählt >

AKTION!
minus 10% auf lagernde Weine

Damit ihr nichts mehr verpasst – meldet euch bei unseren Mitarbeitern zu unserer Vinothek-WhatsApp-Gruppe oder zu unserem Mail-Newsletter an!



- VORNEWEG EMPFEHLEN WIR -

Seiterl Reininghaus Pils	4,60	Euro
Bio-Prosecco 0,1l	4,30	Euro
JOJO Pink Spritz Jojo & Grapfruit Soda	6,50	Euro
Limoncello Spritz Limoncello, Soda & Prosecco	6,50	Euro
Wermuth Tonic Eschlböck Wermuth & Tonic Water	8,50	Euro
Campari Spritz Campari, Prosecco & Soda	7,00	Euro
Negroni Campari, Gin & Martini rosso	12,50	Euro
Verjus Tonic <u>alkoholfrei</u> Eschlböck Verjus & Tonic Water	6,50	Euro
Gin Tonic alkoholfrei White Swan Free & Tonic Water	9,00	Euro

Bekämpft den ersten Hunger: unser Gedeck

Brot vom Mauracher | Kräutertopfen | Salzbutter | Speck pro Person 4,50

***„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“***

Winston Churchill

-VORSPIEL-

Carpaccio vom Hirschrücken

18

Vinaigrette | Haselnussöl | schwarze Nüsse | Vogelbeeren | Hausbrot

A wüde Platt'n

19

Wildpastete | Rotwildterrinen | geräucherte Entenbrust | Wildsalami |
Hirschboxerl | Eierschwammerl | Chutney | Hausbrot

Fischkonserven

15

von ALPEN

Saibling/Zitrone oder

Forelle/rosa Pfeffer/Thymian oder

Karpfen/Tomaten oder

Wels/Orange/Fenchel | Butter | Brot vom Mauracher

Tafelspitzbouillon

Ozlberger

Wurzelgemüse | Schnittlauch | Frittaten

5

Wurzelgemüse | Schnittlauch | gebackener Leberknödel

5,5

Cremesuppe des Tages

6

Fragen Sie unsere Mitarbeiter

Trüffelpasta

Trüffeltagliolini | Trüffelcreme | Herbsttrüffel

Als Vorspeise

18

Zum Hauptgang

29

0,1l Schilcher Frizzante

4,4

Zirngast/Südsteiermark

1/8l Grüner Veltliner

5,0

Schlossberg/Bauer /Wagram

1/8l Sauvignon Blanc

5,2

Der Eschlböck/95 Tage/Bergland

Save the Date

23.10

18.00 Uhr

WILD & WEIN Sharing Edition

4x2 Gänge

1 Dessert

6 Weine

Bernhard & Vera vom

Weingut Ernst

Deutschkreutz

99 Euro

Pro Person

1/8l Burgunder Cuvée

6,2

CH/WB

Gisperm/Thermenregion

1/8l Riesling Federspiel

5,7

Donabaum/Wachau

- WILDE WOCHEN -

Unsere Empfehlungen zum Wild:

1/8l Hanni's Rose Reserve 6,2
Gesellmann/Mittelburgenland

1/8l Zweigelt 4,3
Strass/Mittelburgenland

1/8l Blaufränkisch DAC 4,5
Thom Wachter/Eisenberg

1/8l Sankt Laurent Classic 4,5
Landauer-Gisberg/Thermenregion

1/8l Blaufränkisch 6,4
Neckenmarkter Güterweg
Kolfok/Mittelburgenland

1/8l Cuvée fo(u)r Friends 6,2
BF/ME/CS/SY
Ernst /Mittelburgenland

Linzer „Kult Bier “

Bernsteinfarbenes, frisches,
herbstliches Spezialbier, das Sie nur
bei „Ihrem Kultwirt“ genießen
können!

0,3l 4,5
0,5l 5,4

Hirschbraten von der Schulter 24

Heidelbeer-Specksauce | Serviettenknödel | Kohlsprossen | Rotkraut

Rehschnitzel in Kürbiskernpanade 25

Petersilienerdäpfel | Bratapfel | Rotkrautsalat | Wildpreiselbeeren

Rehragout „Försterin Art “ 23

Kürbisknödel | Feigen | Rotkraut

Wildschweinerücken im Speckmantel 25

Mohnnudeln | Speckfisolen | wilde Pfeffersauce | Rotkraut

Bio Entenburger 19

Die Eiermacher – Bio Ente & Hahn

Kürbis Bun | Zwetschkup | Cheddar | Rotkrautsalat | Pommes Frites

Eierschwammerltascherl 22

Steinpilzsauce | Pinienkerne | Rucola | Asmonte | Blattsalat

Forellenfilet vom Grill 24

Kürbiskraut | Erdäpfelstampf | Dillsauce

Ausgelöstes Wiener Backhendl 20

Hubers Landhendl

Petersilienerdäpfel | Rahmgurkensalat | Wildpreiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“

vom Eferdinger Landschwein – Ozlberger 19

Petersilienerdäpfel | Reis | Wildpreiselbeeren | Blattsalat

Kirchenwirt Schnitzel 21

Eferdinger Landschwein – Ozlberger

Speck/Lauch/Emmentaler/Frischkäse/Kräuter/Knoblauch/Kürbiskernpanade
von Markus Eder

Petersilienerdäpfel | Reis | Wildpreiselbeeren | Blattsalat

Blattsalat oder gemischter Salat 4,5

Aufpreis für Pommes 1,5

-NACHSPIEL-

Schokoküchlein mit flüssigem Kern 14

Zotter Schokoladenmanufaktur

Beerenkompott I Blaumohn-Waldhonigeis

Topfenschmarrn 12

Zwetschenröster

Kürbistiramisu 8,5

Zwetschensorbet

Affogato al caffè 6,5

Bio Vanilleeis oder Espresso Cremeeis I Hausbrandt Espresso

Palatschinke

mit hausgemachter Marmelade:

Erdbeere, Marille oder Zwetschke

Pistaziencreme

3,5

5,5

Eispalatschinke 9,5

Bio Vanilleeis I Schokosauce I Nusskrokant I Mandeln I

Schlagobers

Buburuza Eis

1 Kugel 3,5

Eiscreme: Vanille / Blaumohn-Waldhonig / Schokobanane /

Callebaut Schokolade / Espresso Creme/ Apfelstrudel

Sorbets: Birne / Holunder / Marille / Zitrone / Zwetschke

Käseplatte mit 6 Sorten 15

Marillen-Senfsauce I Uhudlergelee I Butter I schwarze Nuss I

Brot vom Mauracher

1/16l Saudade 8,5

Blafränkisch Portwein

Dorli Muhr/Carnuntum

1/16l Beerenauslese Cuvée 6,5

Münzenrieder/Neusiedlersee

4cl Marillenlikör 4,5

hausgemacht

mit Axberg Wodka/Blue Gin/
Pink Swan Gin/ Prosecco 8,0



-GUT ZU WISSEN WO'S HERKOMMT-

Milchprodukte: Milch aus Österreich mit dem Ama Gütesiegel

BIO-Brot, Gebäck, Mehl, Brösel & Knödelbrot: Mauracher, Sarleinsbach; Greiner, Ottensheim

BIO Gemüse & Obst: Biohof Achleitner, Eferding

BIO-Spargel: Bauer Bene, Oftering

Freiland Eier: Ludwig Schurm, Alkoven

Rind, Kalb, Schwein, Geflügel, Schinken und Wurst:

Ozlberger, Hartkirchen

XO Beef, Peuerbach

Bio Thum Schinkenmanufaktur, Wien

Vulcano Schinken, Riegersburg

Wild: Kirchberger Jägerschaft; Ozlberger, Hartkirchen; Schloss Litschau, Litschau

BIO-Ente: Die Eiermacher, Kremsmünster

Ansfeldner Freilandgans: Familie Langmayr, Ansfelden

Käse: Premiumkäserei Pranz, Niederwellbach; Bio Käserei Höflmaier, Lochen

Salmoniden, Karpfen, Waller: Jagerbauer, Hofkirchen im Traunkreis;

VON ALPEN Fischmanufaktur, Wien; Schloss Litschau, Litschau

Wiener Schnecken: Gugumuck Schneckenmanufaktur

BIO-Schokolade: Zotter Schokoladenmanufaktur, Riegersburg

Eis & Sorbets: Buburuza, Steyr; Bio Eiswerk, Salzburg

Bio Öle: Ölmühle Fandler, Pöllau bei Hartberg

Rapsöl: Hausrucköl, Grieskirchen

BIO Kräuter, Gewürze, Tees: Bergkräuter, Hirschbach i. M.; Sonnentor, Sprögnitz