



Wildspezialitäten

Unser Wild kommt von den Jägern
aus unserem Wechselgebiet und vom südlichen Burgenland
01. Oktober bis 01. November 2024

Als Vorspeisen empfehlen wir...

As a starter we recommend...

Geräucherter Hirschschinken (G, A) 11,50 €

an Sauce Cumberland, Orangenfile, Preiselbeer Schaum und getoastetem Weißbrot

Smoked deer-ham

with sauce cumberland, orange filets, cranberry foam and toast

Karamellisierte Ziegenkäse (G, A, L, M) 10,50 €

mit Salatbouquet, Mango und getoastetem Weißbrot

caramelized goat cheese

with salad, mango and toast

Aus unserem Suppentopf...From our soup pot...

Tagessuppe 3,80 €

Soup of the day

Klare Rindsuppe 3,80 €

mit Frittaten (A, C, G, L, M) oder Leberknödel (A, C, L, M)

Clear beef soup *with pancakes stripes or liver dumplings*

Wildcremesuppe (F, G, L, M) mit Obershaube 4,60 €

Venison cream soup *with cream topping*

Wildconsommé (A, C, G, L, M) mit Wildfleisch-Blätterteig-Stangen 4,60 €

Venison consommé *with venison-Puff pastry*

Dessert

Kastanienreis (G, F, H) 6,50 €

mit Vanilleeis, Schokosauce mit Amarena Kirschen und Schlag garniert

Chestnut purée *with Vanilla ice cream, chocolate sauce, amarena cherries and cream*

Warmer Schokoguglhupf (A, C, F, G, H) 6,50 €

mit einer Kugel Eis und Schlag

Warm chocolate ring cake *with ice cream and whipped cream*

Hausgemachter Kürbis – Schokokuchen (A, C, G, F) 6,50 €

mit einer Kugel Eis

Homemade pumpkin – brownies *with ice cream*



Hirsch – venison

Hirschbraten (A, C, G, L, M, O)

17,90 €

in der Rotweinsauce mit Serviettenknödel, Speckbohne und Williams Birne mit Preiselbeeren

Roast Venison

with red wine sauce, roll dumplings, bacon beans and williams pear with cranberry

Hirschrückensteak am heißen Stein gebraten (A, C, G, L, M)

28,00 €

mit Wildsauce, Kroketten, Kohlsprossen und Williams Birne mit Preiselbeeren

Saddle of venison Steak – served on a hot stone

with jus, croquettes, brussel sprouts and williams pear with cranberries



Reh – deer

Rehschnitzel (A, C, G)

17,50 €

gebacken in der Kürbiskernpanade mit Petersilienerdäpfeln und Williams Birne mit Preiselbeeren

Deer Escalope

in pumpkin seed breading with parsley potatoes and williams pear with cranberries

Rehbraten vom Jungtier (A, C, G, L, M)

17,90 €

in Waldmeistersauce, Schupfnudeln und Williams Birne mit Preiselbeeren

Roast Deer

with mushroom sauce, noddles and williams pear with cranberries

Zarte Rehfleischstreifen gebacken (A, C, G)

13,00 €

auf Wildblattsalat mit Kernöl, Kürbiskernen und Preiselbeeren

Deep fried deer stripes

Leaf salad plate with deep fried deer stripes with pumpkin seed oil, pumpkin seeds and cranberries

Wildschwein – boar

Wildschweinbraten vom Überläufer (A, C, G, L, M)

16,00 €

in Waldmeistersauce mit Semmelknödel, Apfelrotkraut und Williams Birne mit Preiselbeeren

Roast boar

with mushrooms sauce, roll dumplings, apple red cabbage and williams pear with cranberries



Wildragout vom Reh und Hirsch im Pfandl (A, G, C, M, L)

16,50 €

serviert mit Semmelknödel, Apfelrotkraut und Williams Birne mit Preiselbeeren

Game stew – deer and venison

Served with roll dumplings, apple red cabbage and williams pear with cranberries

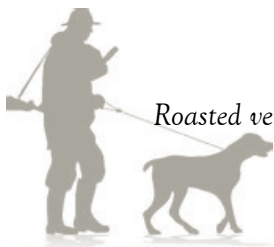
Jagdherrnplatte ab 2 Personen (A, C, G, L, M, O)

Gebratenes vom Hirsch, Reh und Wildschwein sowie Rehschnitzel und Wildragout mit verschiedenen Beilagen, Williams Birne mit Preiselbeeren und 2 bunten Salatschüsseln

62,00 € (31,00 € pro Person)

Hunting selection plate – 2 persons

Roasted venison, deer and boar as well as deep fried deer and game stew with a side dish selection, williams pear with cranberries and two mixed salads on the side



Österreichische Hauptgerichte – Maincourse

Wiener Schnitzl (A, C, E, G) 12,90 €

vom Schwein (von der Pute oder vom Huhn 1,00 € Aufpreis) mit Pommes frites und Preiselbeer Pfirsich

Wiener Schnitzl

pork escalope in vienna style breading with french fries and Cranberry peach

Steirisches Cordon bleu (A, C, G) 14,90 €

vom Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in der Kürbiskernpanade gebacken mit Petersilienerdäpfel und Preiselbeer Pfirsich

Styrian Cordon Bleu

pork escalope filled with ham and cheese baked in pumpkin seed breading with parsley potatoes and Cranberry peach

Grillteller (A, L, E, M) 14,90 €

von Schwein, Huhn und Rind mit Speck, Grillwürstel, Pommes frites und Grillsauce

Mixed Grill

of pork, turkey and beef with bacon, grilled sausages, french fries and barbecue sauce

Pinkataler Forellenfilet (A, D, L, M) 16,50 €

von Pinkataler Forellenzüchter Herbert Stögerer werden die frisch gefangenen Forellen filetiert, in der Küche in Olivenöl braun gebraten, dazu servieren wir hausgemachte Kräuterbutter, Gemüsebouquet und Erdapfelrösti

„Pinkataler“ trout fillet

The freshly caught trout are filleted by Pinkataler trout farmer Herbert Stögerer, seasoned in the kitchen fried in olive oil until brown. We serve this with homemade herb butter, a bouquet of vegetables and hash browns

Kleine bunte Salatschüssel / small salad plate 3,50 €

Große bunte Salatschüssel / big salad plate 4,50 €

Darf es etwas ohne Fleisch sein...

Vegetarian Maincourse



Pilzrahmsauce mit Semmelknödel (A, C, G, L, M) 12,50 €

und bunter Salatschüssel

Mushroom-cream-sauce with roll dumpling

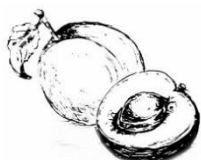
mixed salad on the side

Gefüllte saisonale Teigtaschen (A, G, C) 11,50 €

Mit feiner Kräuter – Schnittlauchsauce

Stuffed pasta

with herb – chive sauce



Edelbrände vom Obsthof Pangerl

an der Steirischen Apfelstraße

Marille oder Williams Birne

2 cl – 3,00 €

