

# Wildspezialitäten vom 05. Nov. - 05. Dez. 2021

## Suppen:

Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel € 3,80  
Geröstete Topinambur & Maroniamtsuppe - bunte Chips € 5,20  
Traditionelle Wildsuppe mit Grießknödel € 6,60

## Aperitif:

Apfel - Cider Pankratzhofer - Tragwein 0,1l € 3,90  
Kultiwirte Jahrgangsbier 2021 - Limitierte Auflage 0,33l € 3,80  
„Preisel Peter“ - Preiselbeersaft - Prosecco 0,3l € 4,50  
„Wilder Hubert“ - Gin - Wacholder € 5,20  
„Wurzel Franz“ - Alkoholfrei 0,3l € 4,20  
50:50 - Gelber Muskat. & Chardo. Frizz. - Gerhard Deim - Kamptal 0,1l € 4,00

## Vorspeisen:

### Hausgemachte Rehbratwürstel

Prosecco Kraut - Trauben - Feigensenf kl. € 6,80 gr. € 9,80

### Mosaik vom Wildhasen & Feldhasen

herbstlicher Salat - eingelegte Pilze - hausgemachtes Nussbrot € 10,80

### Mini - Hirschburger

Rotkraut - Zwiebel - Blauschimmelkäse - Trüffel - Pommes € 8,60

## Aus dem Fluss:

### Gegrilltes Bio- Lachsforellenfilet (Haider)

Blütengemüse - Fregola Sarda - Trauben - braune Buttersauce € 19,60

## Weißwein offen:

2020 GV Fuchs / Donaubaum / Wachau 1/8l € 3,70  
2020 Gelber Muskateller Klassik / Waldschütz / Kamptal 1/8l € 3,90  
2020 Urgestein Riesling / Hiedler / Langenlois € 3,90  
2020 Roter Veltliner - Symphoniker / Setzer / Hohenwart € 3,80

## Wirtshausklassiker:

### Wiener Schnitzel aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl gebacken

Preiselbeeren – Erdäpfeln - gem. Salat - Schwein € 12,20 Pute € 13,20

### Steirisches Cordon Bleu aus der Pfanne in Mühlviertler Rapsöl

gebacken mit Emmentaler & Speck gefüllt – Preiselbeeren – Erdäpfeln – gemischter Salat € 13,80

## Vitaler Genuss:

### Hausgemachte Grieß- Erdäpfel-Gnocchi

Kürbiscreme - bunte Rüben - Kohlsprossenblätter € 11,90

Ein Schnäpschen das tut immer gut, ob Morgen oder Abend, wenn man es mit Vernunft es trinken tut, erquickt es und ist labend.  
„Unser Schnapswagen steht für Sie bereit“

## Traditionelle Wildgerichte:

**Wildragout im Reindl serviert (Reh, Hirsch & Wildschwein)**  
Grießknödel - Speck - Schwammerl - Kürbisgemüse - Blaukraut € 16,20

**Feiner Rehbraten aus dem Holzofen, geschmackige Zweigeltssauce**  
Semmelknödel - Kroketten - Preiselbeerbirne - Blaukraut € 18,20

### Geschmorter Wald4tler Wildhase

Kohlsprossen - Baumkuchen - eingelegte Maroni - Champignon € 18,80

## Neu interpretierte Wildküche:

### Fasan Crepinette (Bio-Gänseleber & Fasanenbrust)

Steinpilze - Lauch - Zwiebel - handgewuzelte Schupfnudeln € 21,20

### Rehfilet im Brotmantel

Schwarzwurzeln - Apfelpüree - Kohlsprossen - Mandelbällchen € 25,50

### Hirsch Steak „Mexico Style“ - geräuchert

Bohnenpüree - Jalapenio-Kürbis-Rauna - Quitten-Empanadas € 27,60

### „St. Hubertus“ Grillplatte für 2 Personen

(Reh, Hirsch, Wachtel, Wildschwein, Reh Bratwürstel)  
Herbstgemüse - gebackene Schupfnudeln - Kroketten - Rösti - Knödeln - feine Pfeffersauce € 46,80

### Knusprig gebratene Bio - Gans (Stütz Maria - Gutau)

zerlei Knödel (Semmel & Erdäpfel), Bratapfel und hausgemachtes Apfelrotkraut € 23,90

### Liebe Kinder nein, wir haben euch nicht vergessen...

bitte wählt ein Gericht eurer Wahl, zum kleineren Preis, das ist doch ganz normal! € 8,00

### Rotwein offen:

2018 Blauer Zweigelt / Klein / Andau 1/8l € 3,70  
2018 Zechun / Leitner / Gols 1/8l € 3,90  
2018 Blaufränkisch / Unger / Halbturm 1/8l € 3,90  
2018 Rioja La Vendimia 1/8l € 4,50



Gewinner des OÖ-Tourismuspreis „Notos“ 2021

## Süßer Genuss:

### Versteckter Holler

Frischkäsecreme - Amarant - Streusel - haugemachtes Sauerkirscheneis € 7,90

### Lauwarmer Gewürzkuchen

Ribiseln - eingelegte Birnen - hausgemachtes Pistazieneis € 8,50

**Eispalatschinke** – Vanilleeis – Schoko - Früchte € 6,60

**Sorbet Variation** – Früchte – Korallen-Chip € 6,50

**Verschiedene hausgemachte Torten** € 3,10

**Käseteller** mit hausgemachten Nussbrot € 11,-

## Steakwochen

14. Jänner - 13. Februar 2022

„Genießen macht glücklich“

GUAT'ZIELT UND GUAT GSCHOSSN, BAN JAGA FANGT'S AN; WANN'S AUF BROCHA IS, IMMT D'KUCHL-KUNST DRAN. UND KOANER KANN'S BESSER WIA DER EDI Z'GUATAU; SO SAGN SEINE STAMMGÄST, DE WISSEN'S GENAU!

HEIMISCHES, REGIONALES WILDFLEISCH IST UNS SEHR WICHTIG, DAHER BEZIEHEN WIR UNSER WILD VON DER HUNSDORFER JÄGERSCHAFT GUTAU - AUS BAD ZELL UND AUS GROBPERTHOLZ!

Allergien sowie Unverträglichkeiten klären Sie bitte mit unserem Serviceteam!

**Zum Edi**  
LANDGASTHAUS



## Flaschen Weine Weiß:

2005 Solist der Andere / Kirchm. € 21,20  
2020 GV / Hirsch / Kammern € 25,60  
2020 GV Fed. / Högl / Wachau € 29,80  
2020 GV Fed. / Knoll / Wachau € 38,20  
2019 Rotes Haus / Gem. Satz / Wien € 49,00  
2020 Wiener G. Satz / Wieninger € 29,80  
2018 Bio GV / Green Hunter / Hagn € 38,20  
2017 GV Eckart W. / Türk / Strazing € 29,80  
2019 Chardonnay / Unger / Halbt. € 28,20  
2019 Weißer Schotter / Strehn / Bgld. € 25,80  
2019 Gelb. Muskat. / Lackner / Gamlitz € 36,20  
2018 Riesling Res. / Ehrenfels / Proidl € 54,20

## Flaschen Weine Rot:

2018 Zweigelt CS Reserve / Aumann € 27,20  
2018 Zw. Rubin Carnuntum / Grassl € 26,80  
2017 Blaufr. DAC Reserve / Szapary € 36,20  
2015 Pinot Noir Bio / Preis. / Gols € 52,20  
2016 Blauf. / Krutzler / Bgld. € 39,50  
2018 Blauf. Reserv. Dac / Jalits / Bgld. € 36,60  
2018 Zweigelt / Upl. Reeh / Bgld. € 38,20  
2018 Phantom / Kirnbauer / Deut. € 39,80  
2014 Merlot / Liatiko / Griechenland € 24,20  
2016 Phoenix Cüvee / Reumann / Bgld. € 39,00  
2017 Res. R. Wagram / Bauer / Barriq. € 42,20  
2016 La Massa / Toskana / Cüvee € 46,20  
2014 Schwarz Rot ZW / Andau / Bgld. € 72,60  
2016 Excelsior / Lang / Mittelburgenl. € 58,50

myVisitPass

QR Code scannen & ausfüllen  
mit Smartphone Kamera/App oder Ihrem myVisitPass



oder Formular online ausfüllen  
<https://ooe.myvisit-pass.com/c715474>  
oder mit Ihrem myVisitPass „Eintritt - Code scannen“ klicken

Betrieb: 715474 Zone: Färberstube Tisch: 40