



Wild

WOCHEN

6. bis 31. Oktober 2021

Speisekarte

Schön, dass Sie da sind!

Schön, dass Sie da sind!

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Unser Service-Team

unter Leitung unseres treuen Mitarbeiters Karl:
Franzi, Franz, Michel, Daniela und Jasmina

In der Küche

zaubern für Sie Günther, Florian, Anna, Berni,
Pauli, Julia und Davud

Für die Sauberkeit

ist unsere Sabine seit vielen Jahren verantwortlich.
Sie wird von Irene, Lucy, Bosa und Merita unterstützt.

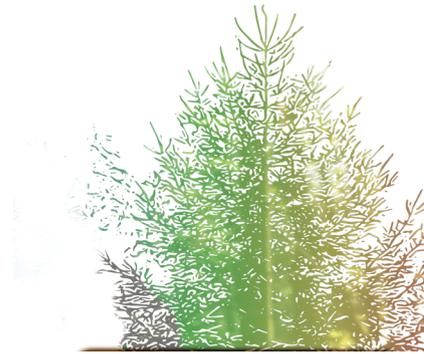
Einen angenehmen Aufenthalt und gemessvolle Stunden

wünschen Ihnen

Familie Schinagl und das gesamte Team

Gerne kochen wir für Sie:

Dienstag bis Donnerstag	11:30 - 14:00	18:00 - 21:00
Freitag	18:00 - 21:00	
Samstag	11:30 - 21:00	(Kleine Auswahl am Nachmittag)
Sonntag	11:30 - 20:00	(Kleine Auswahl am Nachmittag)
Montag Ruhetag, Freitag ab 18:00 Uhr geöffnet		
Dienstag - Donnerstag	14:30-17:30	geschlossen



zur Einstimmung...

Wild
WOCHEN

1 Glas Prosecco auf Wunsch mit Holler-, Himbeer-, Preiselbeer- oder Veilchensirup	€ 4,40
Hugo	€ 5,00
Aperol Spritz	€ 5,00
Prosecco Aperol	€ 5,00
Campari Soda oder Orange	€ 4,80
Sherry trocken	€ 3,80
Martini trocken oder süß	€ 3,80
Lillet Ginger Fizz (Lillet Rosé, Soda, Ginger Ale)	€ 5,00
Lillet Vive (Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke)	€ 5,00
Lillet Lemon (Lillet Blanc, Bitter Lemon, Zitrone)	€ 5,00
Lillet Berry (Lillet Rosé, Wild Berry, Beeren)	€ 5,00
Sour 43 (Licor 43, Zuckersirup, Zitronensaft)	€ 3,80
Ginger 43 (Licor 43, Ginger Ale, Zitronensaft)	€ 5,00



Bierauswahl

Zipfer Doppelgold vom Fass 1/3 l	€ 3,50
Stiegl Spezial vom Fass 1/3 l	€ 3,50
Stiegl "Hell" vom Fass 1/3 l	€ 3,50
Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 1/3 l	€ 3,70
Stiegl „Columbus“ Pale Ale vom Fass 1/3 l	€ 3,70
Stiegl Hausbier 0,7l	€ 16,00
Schneeweisschen + Rosenrot, Wundertüte, Gmahde Wiesn, Sortenspiel	
Trumer Pils 1/3 l	€ 4,10
Trumer Hopfenspiel 1/3 l	€ 4,10
Wieninger Weißbier	
Helles Weizen vom Faß	1/2 l € 4,40
Dunkles Weizen, Alkoholfreies Weizen, Naturtrüb in der Bügelflasche „Federweizen“ Leicht	
Wieninger Lausbua	1/3 l € 4,90
Gösser Alkoholfrei naturtrüb	1/2 l € 4,20
Kaiser Doppelmalz	1/2 l € 4,20



Vorspeisen

- Wilde Vorspeisenvariation € 15,90
Sulzerl, Hirschschenken, geräucherte Flugentenbrust....
- Dreierlei Wildschinken € 15,90
(hausgeräucherter Hirschschenken,
Rehsaftschenken und Wildschweinschenken)
mit Kren, gerührten Preiselbeeren und Parmesan
- Hausgeräucherte Flugentenbrust € 11,50 (zum Glustln € 8,30)
mit Sauce Cumberland und Schwarzwurzelsalat
- Gekrätertes Carpaccio vom Hirschrückenfilet € 14,30 (zum Glustln € 9,90)
mit Walnüssen an buntem Salatbouquet
- Wildes Sulzerl mit süß-saurem Rettichsalat, € 10,80 (zum Glustln € 7,90)
Senfcreme, Blattsalat und Brotchip



Wein
Empfehlung

Ricciolino
(Blaufränkisch/Merlot/Zweigelt)
Weingut Iglar
Deutschkreutz, Mittelburgenland 1/8 l € 4,20

Suppen

Wildpüreesuppe
mit Knoblauch-Schwarzbrotwürferl € 6,30

Rehrahmsuppe
mit gebackenem Schwarzbrot-Walnußknöderl
mit 1 Knöderl € 4,90
mit 2 Knöderl € 6,80

Rindssuppe mit einem Wildfleischstrudel € 4,60

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Fleurons € 5,80

Gebackener Leberknödel in der Rindssuppe € 4,50

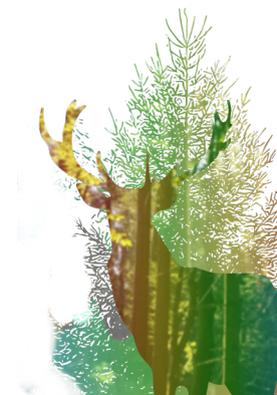
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe mit 1 Knöderl € 4,50
mit 2 Knöderl € 6,50

Frittatensuppe € 4,00

Nudelsuppe € 4,00

Wein Empfehlung

Cabernet Sauvignon
Marko's Weine, Lukas Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8 l € 4,00



Hauptgerichte

Gebeizter Hirschbraten € 20,70 (zum Glustln € 14,90)
mit Semmelknödel, Kroketten und Preiselbeeren

Rehbraten in Rotweinsauce € 21,90 (zum Glustln € 15,40)
dazu Serviettenknödel und Preiselbeeren

Wildragout in Rotweinsauce € 16,90 (zum Glustln € 12,50)
mit Semmelknödel
und Preiselbeeren

Medaillons vom Hirschrückenfilet ca. 240 Gramm € 33,20
rosa gebraten, (zum Glustln; ca. 170 Gramm € 23,20)
dazu cremiges Spitzkohlgemüse,
Steinpilz-Erdäpfelstrudel,
Wildpreiselbeersauce

Wein
Empfehlung

Zweigelt
Weingut Fam. Umathum
Frauenkirchen, Neusiedlersee 1/8 l € 4,20

Auf Vorbestellung:

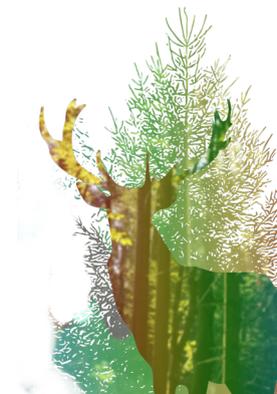
Hasenlauf in Pfefferrahmsauce € 21,50
Serviettenknödel,
Preiselbeeren
und Rotkraut



Wildererpfandl Verschiedene Wildfiletspitzen in Sauce Diana (mit Schwammerl, Zwiebel, Speck) hausgemachte Butterspätzle und Preiselbeeren	€ 24,50 (zum Glusth € 17,20)
Rosa gebratenes Flugentenbrustfilet serviert mit Rotkraut, Kartoffelfeingeback und Portweinsauce	€ 20,70 (zum Glusth € 14,50)
Geschmorter Wildschweinbraten vom Schopf, serviert mit Blaukraut und Serviettenknödel	€ 20,50 (zum Glusth € 14,30)
Gebackenes Wildschweinschnitzerl mit Mohn-Thymian-Panade, Speck-Kohlsprossen und Petersilerdäpfel	€ 22,80

Wein
Empfehlung

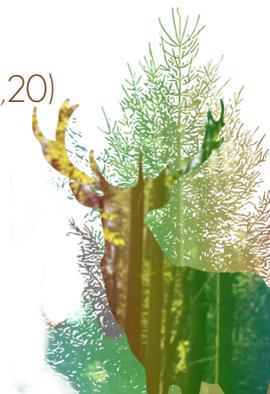
Blaufränkisch
Paul Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland 1/8 | € 4,20



für "Nicht-Wildesser"

Wild
WOCHEN

Cordon bleu (Schweinefleisch) mit Pommes frites und Preiselbeeren	€ 14,80
Wienerschnitzel (Schweinefleisch) Petersilerdäpfel und Preiselbeeren	€ 11,90 (zum Glustln € 8,40)
Frische Mattigtaler Forelle „Müllerin Art gebraten“ dazu Kräuterbutter und Petersilerdäpfel	€ 14,80
Medium gebratenes Chilisteak serviert mit Wokgemüse und Süßkartoffel-Frites	ca. 240 Gramm € 31,90 ca. 170 Gramm € 22,40 zum Glustln
Spinatknödel in brauner Butter, mit Rucola und Parmesan	€ 12,70 (zum Glustln € 9,20)
Cremiges Risotto vom Hokkaidokürbis mit Schmortomaten	€ 12,70 (zum Glustln € 9,20)
Pikantes Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis (V)	€ 12,90



zur Jause

Caesar Salad mit geräuchertem Forellenfilet	€ 13,00
Gebratene Truthahnstreifen auf buntem Blattsalat	€ 11,50
Schinkenspeck mit Kren, Essiggurkerl und Pfefferoni	€ 10,90
Essigwurst mit Ei und Zwiebelringerl	€ 7,40
Grillwürstl mit Pommes frites	€ 7,60
Käseauswahl	Großer Teller € 13,90 Kleiner Teller € 9,80
Salat vom Buffet	€ 4,50

Alle Preise exklusive Gebäck

Semmel Schwarzbrot € 0,80

Resch & Frisch Weckerl € 1,40

Aus dem gesamten Speisenangebot können Sie gerne
von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr auswählen.



Getränkeauswahl

Wild
WOCHEN

Stiegl "Hell" vom Fass	1/2 l	€ 4,20	
Stiegl Spezial vom Fass	1/2 l	€ 4,20	
Zipfer Doppelgold vom Fass	1/2 l	€ 4,20	
Stiegl Hausbier	0,75 l	€ 16,00	
Stiegl Columbus Pale Ale vom Fass	1/2 l	€ 4,40	
Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass	1/2 l	€ 4,40	
Wieninger Weißbier			
Helles Weizen vom Faß	1/2 l	€ 4,40	
Dunkles Weizen, Alkoholfreies Weizen, Naturtrüb aus der Bügelflasche „Federweizen“ Leicht			
Trumer Pils	1/3 l	€ 4,10	
Gösser Alkoholfrei naturtrüb	1/2 l	€ 4,20	
Kaiser Doppelmalz	1/2 l	€ 4,20	
Juvina Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l	€ 2,90	0,75 l € 4,60
Schartner Bombe Limonade	0,25 l	€ 2,90	
Cola, Orange, Zitrone, Himbeere			
Almdudler	0,35 l	€ 3,30	Cola light 0,3 l € 3,30
Apfelsaft	0,25 l	€ 2,90	Apfelsaft gspritzt 1/2 l € 3,80
Pfanner Fruchtsäfte	0,2 l	€ 3,20	gspritzt 1/2 l € 4,10
Johannisbeere, Multivitamin			
Erdbeere, Mango, Marille, Orange			



Kaffeespezialitäten

Großer Espresso	€ 3,70
Kleiner Espresso	€ 3,20
Verlängerter	€ 3,20
Café latte	€ 4,00
Cappuccino mit Milchschaum (auf Wunsch mit Schlagobers)	€ 4,20
Kaffee-Diplomat (mit Eierlikör und Schlagobers)	€ 5,60
Affogato (kleiner Espresso mit Vanilleeis und Schlagobers)	€ 4,70
Pharisäer (mit Rum und Schlagobers)	€ 5,60
Rüdesheimer Kaffee (mit Weinbrand und Schlagobers)	€ 6,50
Eiskaffee (kalt)	€ 6,80
Iced Latte Macchiato (Espresso, kalte Milch, Milchschaum, Eiswürfel)	€ 4,00
Iced Cappuccino (großer Espresso, kalte Milch, Milchschaum, Eiswürfel)	€ 4,20
Heiße Schokolade	€ 4,10
...mit Schlagobers und Marshmallows	€ 4,70
Extra Geschmack mit unseren Sirupen und Toppings	
Salted Caramel, Pumpkin Spice, White Chocolate, Vanilla, Hazelnut	€ 0,90

Edle Brände/Digestif 2cl

Marille	€ 3,20	Williamsbirne	€ 3,20
Birne	€ 2,90	Zwetschke	€ 2,90
Grappa	€ 3,50	Remy Martin	€ 3,90
Ramazotti	€ 3,30	Fernet Branca	€ 3,30

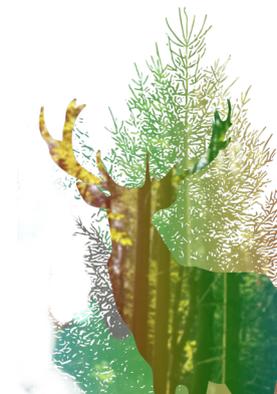


Süße Schleckereien

Wild
WOCHEN

Schwarzbeerdatschi mit Vanilleeis	€ 8,90 (zum Glustln € 6,50)
Topfenknöderl in Butterbrösel serviert auf hausgemachtem Röster	€ 8,90 (zum Glustln € 6,50)
Mascarpone-Honigmousse im "Baiser-Bienenstock" serviert mit Vanilleparfait	€ 8,10
Marillen-Butterbröselstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 5,50
Kernölparfait auf Fruchtmark mit Knusperkernen	€ 7,90 (zum Glustln € 5,80)
Süße Schleckereien - gemischter Dessertteller	€ 11,40
Maronimousse an marinierten Heidelbeeren und Krokanthippe	€ 8,30
Toblerone-Cheesecake im Glas	€ 5,80
Gedekte Apfeltorte mit Schlagobers	€ 4,10

Heiße Liebe	€ 7,40	Eiskaffee	€ 6,80
Schoko-Beerli (vegan)	€ 6,50	Eispalatschinke	€ 7,50
Sorbet Variation (laktosefrei)	€ 6,50	Bananensplit	€ 7,40
Tiramisu-Becher	€ 7,00	Hausbecher	€ 7,40
Nuss mit Schuss	€ 7,50	Kinderbecher, Kasperl	€ 3,50



Wild & Wein

DEGUSTATIONSMENU

Freitag, 8. und Freitag, 29. Oktober 2021

Brot und hausgemachte Aufstriche

Magendratzerl

Gefüllte Wachtelbrust und Terrine
mit rotem Mangold und Sauce Cumberland

Rehconsommé
mit einem Kürbiskern-Topfenstrudel

Rehfilet Wellington

Sorbet

Geschmortes, Gebratenes und Zugeknüpftes
vom Hirsch

serviert mit feinem Hokkaido-Kürbis
und Maroniauflauf

Süße Schleckereien
und Käse vom Buffet



Ausfüllen und Gewinnen!

Wir freuen uns sehr, wenn wir Ihnen auch nächstes Jahr wieder Informationen zu unseren kulinarische Highlights zusenden dürfen. Einfach die Teilnahmekarte ausfüllen und mit ein bisschen Glück einen unserer Preise gewinnen.

Sie möchten unsere kulinarische Post per E-Mail erhalten und noch schneller informiert sein? Dann geben Sie uns doch Ihre E-Mail Adresse bekannt und kreuzen bitte zur Zustimmung das kleine Kästchen an!

Gewinnspiel

- | | |
|--------------|--|
| 1. Preis | Bauernbrat'l in der Rein für 10 Pers.
und 10 l Bier |
| 2. Preis | Kasnock'n-Party für 8 Personen |
| 3. Preis | Backhendl-Essen für 6 Personen |
| 4.-6. Preis | 7-gängiges Überraschungsmenu
für 4 Personen |
| 7.-12. Preis | 7-gängiges Überraschungsmenu
für 2 Personen |

Die Ermittlung der Gewinner erfolgt durch Ziehung bis März 2022, die Benachrichtigung der Gewinner postalisch. Barablöse und Rechtsweg sind ausgeschlossen. Es erfolgt eine Verarbeitung der Daten durch die Landhotel Gschirwirt GmbH, Alte Wiener Straße 49, 5301 Eugendorf, zur Abwicklung des Gewinnspiels bis zur Beendigung des Gewinnspiels. Es erfolgt eine mit dem ursprünglichen Verarbeitungszweck zu vereinbarende Weiterverarbeitung der Daten durch Landhotel Gschirwirt GmbH zur postalischen Direktwerbung auf derselben Rechtsgrundlage bis auf Widerspruch. Bei Angabe Ihrer E-Mail und Zustimmung zum Erhalt von Marketinginformationen auf elektronischem Weg informieren wir Sie in unregelmäßigen Abständen über Aktivitäten unseres Hauses. Bei jedem Newsletter haben Sie die Möglichkeit, sich von diesem kostenlos abzumelden. Sie können der Verwendung Ihrer personenbezogenen Daten zur Direktwerbung widersprechen. Im Fall des Widerspruchs werden Ihre persönlichen Daten nicht mehr zur Direktwerbung verarbeitet. Sie haben das Recht auf Auskunft, Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung und Übertragbarkeit Ihrer personenbezogenen Daten sowie das Recht auf Beschwerde bei der Aufsichtsbehörde. Den Datenschutzbeauftragten erreichen Sie unter den Kontaktdaten der Landhotel Gschirwirt GmbH.

MARTINI *Gansel*

Wir servieren Spezialitäten von der

Bio-Weidegans

vom Hof der Familie Lettner, Frankenmarkt

von 3. November 2021

bis 11. November 2021



Kulinarische Vorschau

Festliches Silvestermenu

31. Dezember 2021

7-gängiges Überraschungsmenu

jeden Freitag und Samstag Abend

von Jänner bis April 2022