

## **Suppen:**

*Wildpüreesuppe mit Pilzen u. Obershäubchen* (1,3,7,9,10,14)

*Kürbiscremesuppe mit Obershäubchen u. Kürbiskernen* (1,9)

*Frittatensuppe* (1,3,7,8,9) *Grießnockerlsuppe* (1,3,6,9,10)

*Mohn-Nockerlsuppe* (1,3,7,9,10) *Leberknödelsuppe* (1,3,6,9,10)



## **Hauptspeisen:**

*„Hirschroulade“ mit pik. Pilzfülle, Rotweinsauce,  
Serviettenknödel und Preiselbeerapfel* (1,3,7,9,10,14)

*„Medaillons vom Hirschrücken Alexander“  
mit Preiselbeer-Rotweinsauce,  
Pilz-Nudelteigtascherln, Kohlsprossen* (1,3,7,9,10,14)

*„Medaillons vom Hirschrücken Weinsberg“ mit Preiselbeer-  
Rotweinsauce, Kartoffelkroketten u. grüne Bohnen im Speckhemd* (1,3,7,9,10,14)

*„Wildererpfandl“ vom Hirsch mit pikanter Wurzel-Rahmsauce  
und Pilzen, Erdäpfelkroketten und Preiselbeerapfel* (1,3,7,9,10,14)

*Rehmedaillons „Schwarzwälder Art“ mit feiner  
Preiselbeer-Oberssauce, Mandlbällchen und Apfel-Rotkraut* (1,3,7,9,10,14)

**„Rehragout Diana“** mit Äpfel, Karotten, Gelbe Rüben in pikanter Rotwein-Oberssauce, Serviettenknödel u. Preiselbeer-Pfirsich (1,3,7,9,10,14)

**„Fasanenbrustfilet“** im Speckmantel gebraten, pik. Rotweinsauce, Kartoffelkroketten und Apfel-Rotkraut (1,3,7,9,10,14)

**„Putenbrust Retzer Art“** mit Schinken, Kürbis, Frischkäse und Kräutern gefüllt, Butterreis und Oberssauce (1,7,10)

**„Rumpsteak vom Grill“** (Salonbeiried von Innviertler Kalbinnen) (Minimumreife von 3 Wochen) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und frischem Saisongemüse (5,9,10)

**„Gegrilltes Kotelett“** mit Kräuterbutter, Pommes Frites und 1x Salat vom Buffet (5,8,10)

**„Putenmedaillons Pulkau“** mit buntem Kürbis-Rahmgemüse und Bratkartoffeln (5,7,10)

**„Forellenfilet“** gegrillt, mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und 1x Salat vom Buffet (1,4,10)

## **Gerichte ohne Fleisch:**

**„Nudelteigtascherln“** mit Steinpilzfülle und Kräutersauce (1,3,5,7,10)

**„Erdäpfeltascherln“** gebacken, mit Frischkäse-Kräuterfüllung, Salatgarnierung u. Kräuterrahm (3,5,7,10)

**„Buntes Kürbisgemüse“** mit Petersilienkartoffeln  
(VEGAN)



*„Kastanienreis mit Schlagobers“ (7,8)*

*„Maroniesbecher“ = Kastanienreis mit Vanille- und Haselnusseis,  
Weichseln und Schlagobers (7,8)*

*„Mohr im Hemd“ mit Schokosauce und Schlagobers (1,3,7,8)  
„Eis Mohr im Hemd“ mit Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers (1,3,7,8)*

*„Schokoschnitte“ mit Schlagobers u. Schokosauce (1,3,7)*

*„Waldviertler Mohn torte“ mit Schlagobers (3,7,8,14)*

**Weitere Mehlspeisen siehe unser tgl. Angebot !**

## **Wir beziehen unsere Produkte aus der Region:**

**Huhn:** Fam. Schroll (Walpersdorf)

**Bier:** Privatbrauerei Zwettl

**Spargel:** Marchfeld

**Mohn:** Fam. Gressl (Haiden)

**Eier:** Fam. Hobl Freilandeier (Kl. Gerungs),

**Erdäpfel:** Fam. Hahn (Kl. Pertholz), Fa. Redl (Zwettl)

**Kriecherl:** Fam. Wilhelm (Leiben) (Säfte, Chuntney)

**Schweinefleisch:** Fa. Rumpold (Martinsberg), Fa. Kastner (Zwettl)

**Rindfleisch:** Fa. Rumpold (Martinsberg), Fa. Kastner (Zwettl)

**Putenfleisch:** Fa. Redl (Zwettl)

**Fisch:** Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

**Geflügel:** Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

**Wild:** Fa. Redl (Zwettl)

**Gemüse und Salate:** Fa. Redl (Zwettl) Fa. Kastner (Zwettl)

**Gebäck und Brot:** Fa. Straub (Ottenschlag)