

Schüsseltreiben

Suppen / Vorspeisen

Soljanka vom Wild

mit Sauerrahm und Croutons ^{1,4,5,6,7}

7,30 €

Kleiner saisonaler Blattsalat

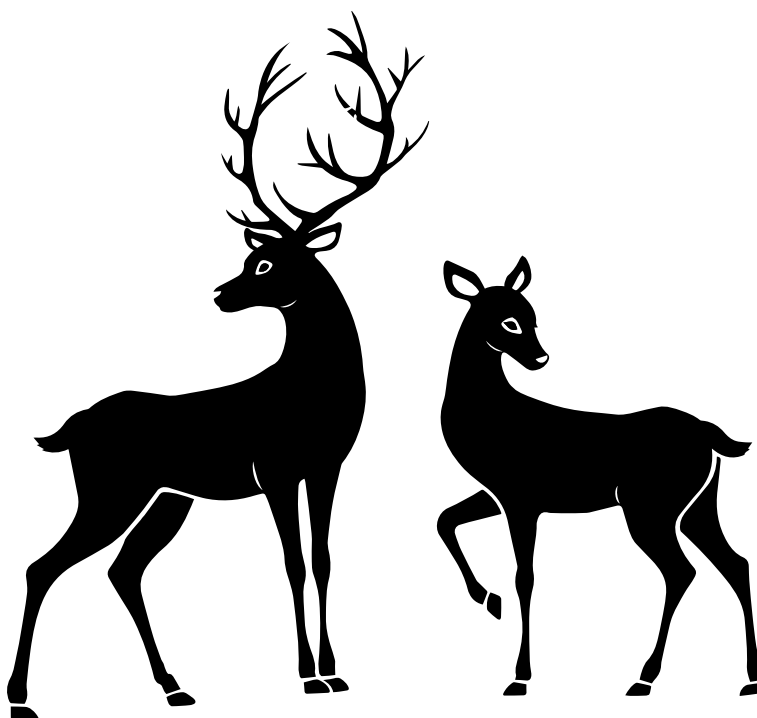
mit Croutons und Hausdressing ^{1,6}

6,50 €

„Schwiegermutter“ Würzfleisch

mit Käse überbacken, Zitrone ^{1,5,7}

7,80 €



Aus dem Waldviertel

Hauptgang

Hirschrückensteak (180g)

auf Birnen-Bohnen-Speckgemüse

mit Herzoginkartoffeln und Portweinjus ⁵

32,50 €

Gulasch vom Wild

mit böhmischen Knödeln, Birne und Preiselbeeren ^{1,3,5,7}

22,80 €

„Jägers“ Wildschnitzel

mit knuspriger Panade, Preiselbeersahne

dazu lauwarmer Speck-Kartoffelsalat ^{1,3,7,5,6}

22,60 €

Wild „Stroganoff“

Wildgeschnetzeltes, Rote Beete, Champignons und Gewürz-
gurken in Portwein-Rahmsoße dazu Kartoffelrösti

21,80 €

DARF ES ETWAS GANZ BESONDERES SEIN?

Auf **Vorbestellung** bereiten wir Ihnen auch weitere Wildgerichte zu,
wie z.B. Rehrücken mit Beilagen (ab 5 Personen), Wildleber,
Hirschrücken, gebackene Wildkeule etc.

Sprechen Sie uns gerne an!

Von der Weide

Hauptgang

Schweineschnitzel

„Wiener Art“ mit Zitrone und Steakhouse Pommes ^{1,3}	19,80 €
mit Champignons in Sahnesoße und Steakhouse Pommes ^{1,3,7}	21,80 €
mit Würzfleisch überbacken und Steakhouse Pommes ^{1,3,5,7}	23,50 €

Rinderhüftsteak (200g)

mit Zwiebel-Senfkruste, gebratene Champignons und Zwiebeln dazu Herzoginkartoffeln und Portweinjus ^{1,3,5,6}	26,50 €
--	---------

Gebratene Hähnchenbrust

auf knackigem Pfannengemüse, Süßkartoffel-Gnocchi und Portweinjus ^{1,3,5}	22,60 €
---	---------

Grillplatte „Waidblick“

Kleine Steaks von Schwein, Rind und Hähnchen dazu Speckbohnen, Kartoffelrösti und Kräuterbutter ^{1,3,7}	23,40 €
---	---------

Bibers Leibspeise

Vegetarisch / Vegan

Gratinierte Gnocchi

Süßkartoffel-Gnocchi mit Cherrytomaten, Champignons
in Sahnesoße mit Parmesan überbacken ^{1,3,7}

19,80 €

Vegane Bratlinge

Drei Bratlinge mit knackigem Pfannengemüse
und Zitronen-Dip ^{1,4,6,10}

19,80 €

Aus dem Meer & Fluß

Hauptgang

Pannfisch

Zwei Sorten Fischfilet gebraten, Tomaten-Lauchgemüse,
Bratkartoffeln und Dijon-Senfsoße ^{1,2,5,6,7}

25,60 €

Gebratenes Lachsfilet

auf knackigem Pfannengemüse dazu Süßkartoffel Gnocchi
und Dijon-Senfsoße ^{1,2,5,6,7}

24,10 €

Beilagen

Bratkartoffeln, Steakhouse Pommes, lauwarmer Kartoffelsalat,
Kartoffelrösti ^{1,7}

Beilagen Änderung

1,50 €

Für unsere Frischlinge

Kindergerichte bis 12 Jahre

„Fischotter“

paniertes Fischfilet mit Buttergemüse
und Steakhouse Pommes ^{1,2,3}

9,00 €

„Hühner-Habicht“

Hähnchennuggets mit Steakhouse Pommes ^{1,3}

8,50 €

„Kleiner Jäger“

Kinderschnitzel mit Steakhouse Pommes ^{1,3}

8,50 €

Portion Steakhouse Pommes

7,50 €

Portion Ketchup/Majo

0,80 €

Der letzte Bissen

Dessert

Gebrannte Crème Brûlée <small>3,4,7</small>	7,20 €
Schokoküchlein mit flüssigem Kern mit frischen Beeren, Vanilleeis und Sahne <small>1,3,4,7</small>	8,60 €
„Waidblick-Becher“ Zwei Kugeln Vanilleeis, Preiselbeeren und Sahne <small>3,7</small>	6,80 €
Gemischtes Eis Erdbeere, Schokolade, Vanille und Sahne <small>3,7</small>	7,80 €

Guten Appetit

Allergene:

1) Glutenhaltiges Getreide 2) Fisch und Krebstiere 3) Eier 4) Erdnüsse und Schalenfrüchte
5) Sellerie 6) Senf 7) Molkereiprodukte 8) Sesamsamen 9) Lupinen 10) Soja