A.–
Riepl/
100%
Fleischmanufaktur KG
next-level/

| SCHAUMWEIN |

	0,75l	1/8l
2020 Brut Natur Sekt Austria Reserve | 2020 Brut rose Sekt Austria Reserve | Michael Malat | Niederösterreich |	€ 49,00	
Extra Brut Sekt | Hans Moser | Burgenland |	€ 31,00	

| WEISSWEIN |

2025 Grüner Veltliner | by AR | Andrea & Gerald Diem | Niederösterreich |	€ 22,00	4,00
2025 Grüner Veltliner | Hirschvergnügen | Sandra & Johannes Hirsch | Niederösterreich |	€ 29,00	
2022 Grüner Veltliner | Ried Lamm | 1ÖTW | Schloss Gobelsburg | Niederösterreich |	€ 69,00	
2024 Chardonnay | Leithaberg DAC | Kurt Feier-Artinger | Niederösterreich |	€ 28,00	5,10
2025 Riesling | Furth | Michael Malat | Niederösterreich |	€ 29,00	5,30
2023 Schwarz weiss Cuvée (GV|SB|WR) | Hans Schwarz | Burgenland |	€ 21,00	3,90
2025 Gelber Muskateller | Franz Türk | Niederösterreich |	€ 29,00	5,30

| ROTWEIN |

2022 Zweigelt | Heideboden | Matthias Leitner | Burgenland |	€ 25,00	4,50
2017 Zweigelt | Gigama | Franz Leth | Niederösterreich |	€ 62,00	
2022 Blaufränkisch | Heideboden | Matthias Leitner | Burgenland |	€ 25,00	4,50
2017 | 2018 Blaufränkisch | Leithaberg DAC Hummelbühel | Hans Moser | Burgenland |	€ 39,00	
2023 Pinot Noir | Furth | Michael Malat | Niederösterreich |	€ 33,00	
2020 Pannobile (ZW|BF|SL) | Matthias Leitner | Burgenland |	€ 46,00	8,20
2018 | 2019 V.T.S (CS|CF|SY|BF) | Matthias Leitner | Burgenland |	€ 32,00	5,90
2022 The Butcher | Cuvée (CS|CF|ME) | Michael & Hans Schwarz | Burgenland |	€ 32,00	5,90
2019 Bela Rex (CS|ME) | Albert Gesellmann | Burgenland |	€ 68,00	
2019 Gabarinza (BF|ME|ZW) | Heike & Gernot Heinrich | Burgenland |	€ 69,00	

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

A.–
Riepl/
100%
Fleischmanufaktur KG
next-level/

| VORSPEISEN |

Kürbiscremesuppe | Hokkaido – Kürbis |
Kürbiskernpesto | € 6,90

Maronicremesuppe |
Schwarze Nüsse | Trüffelöl | € 6,90

| HERBSTZEIT IST ENTENZEIT |

frische Ente aus dem Holzofen |
Semmelknödel | Kartoffelknödel | Preiselbeer-Bratapfel | Apfelrotkraut | € 29,90

| VOM WALD IN DEN MUND |

Rehwild aus Gallneukirchen, Engerwitzdorf und Alberndorf
Rotwild von der Höss aus Hinterstoder

frischer Rehbraten | aus dem Holzofen |
cremiger Bratensaft | Serviettenknödel | Kroketten |
Preiselbeerbirne | Apfelrotkraut | € 24,50

rosa gegrilltes Rehfilet |
Wildjus | Schupfnudeln | Steinpilzsauce | Apfelrotkraut | € 28,90

Medaillons vom Hirschrücken |
Wildjus | glacierte Maroni | marinierte Zwetschken |
Mandelbällchen | Kohlsprossen | Apfelrotkraut | € 28,90

Jägerpfandl | Hirsch | Reh |
Serviettenknödel | Kroketten |
Preiselbeerbirne | Apfelrotkraut | € 20,90

Rehschnitzel gebacken |
Körndelpanade | Preiselbeeren | Kartoffel-Vogerlsalat | € 21,90

Veggie Wild |
Steinpilzsauce | Serviettenknödel |
Kohlsprossen | Mandelbällchen | Apfelrotkraut | € 16,50

| DESSERT |

hausgemachte Topfenknödel | 3 Stück |
Butterbrösel | Zwetschkenröster | € 7,90

Affogato | Espresso | Vanilleeis | € 4,50

hausgemachte Palatschinke |
Erdbeermarmelade | Marillenmarmelade | Preiselbeermarmelade | per Stück € 2,90

hausgemachter lauwarmer Schokoflan |
Schokoladensauce | Vanilleeis | € 7,90

frische Eispalatschinke |
Vanilleeis | Schokoladensauce | Mandelsplitter | € 8,50

Informationen zu Allergenen erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Serviceteam