

Bierspezialitäten Beer Specials



Schladinger Märzen

vom Fass, Stw. 11,7° / Alc 5,1%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,20/4,20/5,80



Schladinger Bio Zwickl

vom Fass, Stw. 12,2° / Alc 5,2%

0,2l/0,3l/0,5l

€3,20/4,50/6,20



Natur Radler

vom Fass Stw. 9,8° / Alc 2,0%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,20/4,20/5,80



Schnee Weiße BIO

vom Fass Stw. 10,7° / Alc 5,0%

0,2l/0,3l/0,5l

€ 3,20/4,50/6,20



Edelweiss Alkoholfrei (Flasche)

0,5l

€ 6,40



Natur Gold Alkoholfrei (Flasche)

0,3l

€ 4,80



Gösser Radler AF (Flasche)

0,3l

€4,80

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Als Aperitif empfehlen wir

Drinks for appetizers

Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint



€ 8,20

Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint



€ 8,20

Aperol Sprizz

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange



€ 8,20

Aperol Sprizz De Luxe

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange



€ 9,20

Limoncello Spritz

2cl Limoncello, 4cl Prosecco
Organics Bitter Lemon



€ 8,20

Gin Tonic

4cl Gin, Limette
Organics Tonic



€ 9,80

Weinempfehlung

Weißburgunder DAC

Weingut Gerngross, Südsteiermark



€ 28,80 1/8 € 4,80

Gelber Muskateller DAC

Weingut Primus Polz, Südsteiermark

€ 29,40 1/8 € 4,90

Grüner Veltliner Weinviertel DAC

Weingut Hagn, Weinviertel

€ 26,90 1/8 € 4,50

Gelber Traminer (halbtrocken)

Weingut Domittner, Vulkanland

€ 29,40 1/8 € 4,90

Blaufränkisch

Weingut Kerschbaum, Mittelburgenland

€ 28,80 1/8 € 4,80

Merlot

Weingut Reeh, Neusiedlersee

€ 30,90 1/8 € 5,10

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Vorspeisen, Salate, Suppen Starters, salads, soups

Hirschcarpaccio, Kräuterpesto, Eingelegter Kürbis und Selleriestroh A/C/G/L/M/O € 15,90

Carpaccio of deer, herb-pesto, pumpkin, Crispy celery

Klassisches Beef Tartare 110g/200g mit Zwiebelringen und Kapernbeeren, dazu Toastbrot A/C/M € 15,90/21,90

Beef Tartare with butter, capers, onion rings and toast bread

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Grünen Veltliner Ried Hundschupfen Weingut Hagen
€ 4,90

Klare Rindssuppe mit Hirschschinken-Nockerl und Kohl A/C/G € 6,20

Clear soup of beef, venison-ham-dumplings, cabbage

Grüne Petersilienschaumsuppe mit Croutons A/G € 6,20

Green Parsley Cream Soup

Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake € 5,80

Kleiner Gemischter Salat M/O Small mixed salad € 6,50



Gemischte Blattsalate M/O Mixed green sa € 5,50



Großer Gemischter Salat M/O Large mixed salad € 11,90



Backhendlstreifen auf Blattsalat, Kernöl A/C/G/M/O € 15,90

Fried chicken on green salad with Styrian pumpkin seed oil

Backhendlstreifen auf gemischtem Salat, Kernöl A/C/G/M/O € 18,90

Fried chicken on mixed salad with Styrian pumpkin seed oil

Hauptspeisen Main Dishes

**1/4 Knuspriges Gansl (Brust&Keule), dazu
Soufflierter Serviettenknödel, Blaukraut und
Preiselbeeren A/C/G/O** € 19,90

Crispy goose with dumplings, blue cabbage and cranberries

**1/2 Knusprige Bauernente (Brust&Keule),
dazu Soufflierter Serviettenknödel, Blaukraut und
Preiselbeeren A/C/G/O** € 24,90

Crispy duck with dumplings, blue cabbage and cranberries

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Blaufränkisch, Paul Kerschbaum
€ 4,80

**Wilderer Wok mit Hirsch und Rehstücken,
dazu Jasminreis B/D/L/A/F/R/O/C/G** € 22,50

Stir fried deer wok with Jasmin rice

**Klassisches Wildragout mit Serviettenknödel
und Blaukraut A/C/G/O** € 19,90

Classic deer ragout with dumplings and blue cabbage

**Wilde Grillerei –Hirsch/Reh/Wildschwein mit
Speckbohnen, Kürbiskernrösti, Blaukraut Preiselbeeren C/G/O** € 28,90

Deer/venison/wild boar/bacon beans/crispy Potatoes

with

Pumpkin seed/blue Cabbage

**Steak vom Hirschrücken mit Speckkartoffel,
Blaukraut, Gebratene Pilze A/O** € 36,90

Steak of venison with bacon-potatoes, blue cabbage, grilled mushrooms

**Geschmorte Hirschroulade mit Kartoffel-Polenta-Taler, Blaukraut,
Kohlsprossen G/O** € 24,90

Braised venison roulade with potato polenta thaler, blue cabbage

**Wiener Schnitzel vom Schwein mit
Petersilienkartoffel A/C/G** € 17,90

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

**Cordon Bleu vom Schwein
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren A/C/G** € 18,90

Pork Cordon Bleu with parsley potatoes and cranberries

**Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets
Pfefferrahmsauce, Kürbiströsti, Speckbohnen A/C/G/L** € 25,90

Pork fillet, pepper sauce, crispy Potatoes with Pumpkin seed, bacon beans

Steaktoast vom Hendlfilet A/G/M/O € 18,90

Speckscheiben, Zwiebel, Kräuterbutter, Salatgarnitur

Grilled chicken-breast on toast, salad garnish

Wild auf Fisch & Vegi Fish & Vegi

**Gegrilltes Lachsforellenfilet Tomaten-Kräuter-Risotto,
Gemüse, Parmesanchip D/G/H/O** € 26,90

Grilled salmon-trout, tomato-herbs-risotto, vegetables

dazu servieren wir ihnen gerne
1/8l Sauvignon Blanc, Weingut Primus Polz
€ 5,20

**Knusprige Linsenlaibchen, Tomaten-Kräuter-Risotto,
Gemüse, Avocado Dip A/H/L/O** € 15,90

Crispy lentil patties, Pumpkin-red cabbage-risotto,
vegetables, avocado dip



**Gebackene Champignons/Kartoffel-Vogerl-Salat,
Sauce Tatare A/C/G** € 15,90

Baked mushrooms/potato-salad/tartar sauce



Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G

Pumpkin seed Tiramisu



€ 6,50

1 Stk. Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G

Pancake with ice cream, chocolate sauce and cream

€ 7,50

Powidl Tascherl mit Butterbrösel und eingelegte Zwetschken A/C/G

„powidl (plum)-tascherl“ with butter crumbs, pickled plums

€ 8,90

1 Schüsserl Maroni Mousse mit Beeren G/O

Bowl of chestnut mousse with berries

€ 6,90

Coupe Danmark A/G

€ 7,20

Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne

Mixed Ice cream, with or without cream

€ 4,80/€ 5,50

Allergeninformation lt. LIV-Gesetz

A Weizen, Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fisch, **E** Erdnüsse

F Soja, **G** Milch, Lactose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie

M Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite

P Lupine und Lupinenerzeugnisse, **R** Weichtiere

Bitte informieren Sie uns vor der Bestellung über Unverträglichkeiten!!

Please inform us of any intolerances before ordering!!

Schnäpse, Bitters & Liköre 2cl

Williams	€	3,80
Marille	€	3,80
Enzian	€	4,20
Nuss Likör	€	3,50
Zirben (hausgemacht)	€	3,80
Grappa	€	3,80
Ramazzotti	€	3,80
Averna	€	3,80
Jägermeister	€	3,50

G · Ö · L · L · E · S

Alter Apfel	€	4,80
Hirschbirne	€	5,40
Vogelbeere	€	8,20

Prosecco/Sekt/Champagner

Prosecco Valdobbiadene <i>DOCG</i> „Millesimato 2022 – Extra dry“ Fattoria Il Follo / Valdobbiadene /Veneto	0,75lt. Fl.	€ 29,90
Brut Grüner Veltliner Weingut Hagn/Weinviertel	0,75lt. Fl.	€ 36,90
Brut Nature Sieme(Blanc de Blanc) Weingut Oberer Germuth/Südsteiermark	0,75lt. Fl.	€ 42,90
Champagner Moet Chandon „Brut“	0,75lt. Fl.	€ 99,00

Weißweine offen & Flasche 0,75

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Weingut Hagn, Weinviertel	€ 25,90 1/8 € 4,50
Grüner Veltliner Ried Hundschupfen Weingut Hagn, Weinviertel	€ 29,40 1/8 € 4,90
Welschriesling Steiermark DAC Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 26,90 1/8 € 4,50
Weissburgunder " Südsteiermark DAC" Weingut Gerngross / Kitzeck / Südsteiermark	 € 28,80 1/8 € 4,80
Sämling 88 Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark	€ 25,20 1/8 € 4,20
Muskateller " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 29,40 1/8 € 4,90
Morillon(Chardonnay) " Leutschach DAC" Weingut Oberer Germuth, Südsteiermark	€ 29,40 1/8 € 4,90
Traminer Xero(halbtrocken) Weingut Domittner, Vulkanland	€ 29,40 1/8 € 4,90
Sauvignon blanc " Südsteiermark DAC" Weingut Primus Polz / Grassnitzberg / Südsteiermark	€ 31,20 1/8 € 5,20

Weißweine Flasche 0,75

Riesling "Venesse " Weingut Waldschütz / Strass / Kamptal	€ 32,90
Riesling "Smaragd -Süßenberg" Weingut Eder / Mautern / Wachau	€ 48,90
Sauvignon blanc " Grassnitzberg" Weingut Primus Polz / Leutschach / Südsteiermark	€ 36,90
Sauvignon blanc " Pössnitzberg" Weingut Sabathi Erwin / Leutschach / Südsteiermark	€ 54,90
Gemischter Satz " Hackenberg DAC" Weingut Julia Kroiss, Wien	€ 38,90
Chardonnay "unique" Weingut Hagn/Weinviertel	€ 56,90

Grüner Veltliner "Green Hunter" Weingut Hagn/Weinviertel	€ 38,90
Grüner Veltliner "unique" Weingut Hagn/Weinviertel	€ 54,90
Grüner Veltliner "Smaragd -Steinertal" Weingut Alzinger / Unterloiben / Wachau	€ 59,90

Rotweine/Rose offen & Flasche 0,75

Rose „vom Zweigelt“ Weingut Bründlmayer / Langenlois/ Kamptal	€ 26,40 1/8 € 4,40
Zweigelt Weingut Primus Polz/Grassnitzberg/Südsteiermark	€ 27,50 1/8 € 4,60
Blaifränkisch Weingut Paul Kerschbaum, Mittelburgenland	€ 28,80 1/8 € 4,80
Merlot Weingut Reeh /Neusiedlersee	€ 30,90 1/8 € 5,10
Heideboden(ZW/BF/SL) Weingut Keringer /Neusiedlersee	€ 30,90 1/8 € 5,10

Rotweine Flasche 0,75

Blaifränkisch " Hochäcker" Weingut Weninger /Horitschon / Mittelburgenland		€ 29,50
Big John (ZW, CS, PN) Weingut Scheiblhofer/Andau/ Neusiedlersee		€ 36,90
Cabernet Sauvignon " Reserve" Weingut Salzl / Illmitz / Neusiedlersee		€ 36,90
Das Phantom (BF, CS, ME, SY) Weingut Kirnbauer/ Deutschkreutz/ Mittelburgenland		€ 46,90
Rioja Reserva "Tempranillo, Graciano ,Mazuelo" Weingut Marques de Riscal/ Rioja/ Spanien		€ 39,90