

## Aus dem Suppentopf

Gansl-Einmachsuppe  
mit gerösteten Brotwürfeln

Rindsuppe mit Nudeln,  
Frittaten oder Backerbsen

Tellerfleisch – zart gekochtes Rindfleisch  
in der Nudelsuppe mit Wurzelgmias

## „Hausmannskost vom Pfandl, Backrohr und vom Rost“

Ofenfrisches Schweinsbratl'  
Knödel, Erdäpfel und Krautsalat

Hirschbraten vom jungen Hirschkalb  
in Rotwein-Wurzelrahmsauce geschmort, dazu  
Semmelknödel und Preiselbeerfrucht

Geschmorter Rehbraten,  
in Zweigelt-Wacholderrahmsauce, dazu  
Semmelknödel und Preiselbeer-Kompottfrucht  
Portion hausgemachtes Blaukraut -extra-

Entrecote vom Hirschkalbsrücken rosa  
gebraten, auf Cognac-Zwetschkensauce, dazu  
Haselnusskroketten und Kohlsprossen

Portion Bauern-Ente knusprig gebraten,  
dazu Knödel, Erdäpfel, Saftl'  
und warmer Krautsalat

Portion Martini-Gansl\* (*Weidegans aus OÖ*)  
knusprig gebraten, dazu Knödel, Erdäpfel,  
warmer Krautsalat und Natur-Saftl'

## Schmankerl vom Innviertler Rind:

Zart gekochtes Rindfleisch „Tafelspitz“  
mit Semmelkren, dazu Erdäpfelschmarren  
und Wurzelgmias

## Fisch -fangfrisch vom Grill

Saibling im Ganzen mit Gartenkräutern  
und Olivenöl gebraten, dazu Erdäpfeln

Zanderfilets mit frischen Kräutern und  
Knoblauch gebraten, Erdäpfeln buntes Gemüse

## Vegetarisches

Schwammerlsauce mit Semmelknödel  
Champignons und Kräutersaitlinge à la Crème

## hausgemachte (warme) Desserts:

herbstlicher Zwetschken-Traubenstrudel  
(warm) dazu Walnusseis

warmer Heidelbeer-Topfenauflauf  
Kardinalschnitte, Topfen-Obersschnitte,  
Schoko-Cremeschnitte, Schoko-Rumschnitte,  
Schoko-Indianer mit Schlagobers

Herbstlicher Nuss-Eisbecher  
mit Nüssen, Eierlikör und Schlagobers;  
Christkindl-Eisbecher mit Kekserl, Mandeln,  
Amarenakirschen und Schlagobers;  
Gemischtes Eis mit Schlag,  
Bananensplit, Coup Danemark

## Weinempfehlungen zur Wildsaison:

Jungwein „Finkis Erster-gemischter Satz“

Prosecco „Spumante“ D.O.C

Rosé Cotes de Provence AC, Figuère

WIEN DAC Gemischter Satz „68er“

WG Fuhrgassl-Huber, XIX, Neustift am Walde

WACHAU DAC, Gr. Veltliner Federspiel  
„Burgberg“ Weingut Karl Lagler, Spitz

KREMSTAL DAC, Grüner Veltliner „Rameln“  
Weingut Franz Proidl, Senftenberg

TRAIENTAL DAC Riesling „Pletzengraben“  
WG Preiss, Theyern

Weißburgunder „Reserve“ Maglock,...

Zweigelt „Heideboden“ Goldenits, Tadten

Blaufränkisch Gager, Deutschkreutz

St. Laurent „Sommelier Edition“ Reinisch  
Pinot Noir, Landauer-Gisperg, Tattendorf

Rubin Carnuntum Grassl, Göttlesbrunn

Menade „TN“ Douro DOCa Portugal (TIPP!)

Cabernet Bioweingut Lageder Südtirol

Terrano, Bio-WG Lupinc, Carso, Friuli, Italien

Cote du Rhone „RESERVE“ Südfrankreich

Chianti Classico Riserva DOCG

Naturweine: „Orange-unfiltriert“ „Gluegglich“

Bio-WG Fred Loimer, Langenlois

Palazzo della Torre, Veneto

Il Bruciato, Bolgheri DOC

Ribera del Duero tinto DOCa,...

La Sierre Nove del Ornellaia, Antinori, Toscana

Sonntag geöffnet  
von 10:00 – 16:00 Uhr

# MITTAGSKARTE

---

Sonntag, 19. November 2023