

Aperitif-Empfehlung

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Tafel
Wasser, Zitrone
0,25 ltr. € 8,50

Erfrischungs-Empfehlung

„Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda
0,25 ltr. € 8,50

Weißwein-Empfehlung

Grüner Veltliner „No. 6“

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Rotwein-Empfehlung

Zweigelt No. 2

Weingut Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Tageskarte **Freitag, 07.11.2025**

Mittagsmenü (11:30-14:30 Uhr) pro Person € 16,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage

Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat & Remoulade

Inklusive 1 Espresso

Mittagsgerichte

Backfisch mit Kartoffel-Gurkensalat & Remoulade € 11,90

Kartoffeleintopf mit Schwarzbrot Croutons € 11,90

Vorspeisen

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 12,90

Rindertatar fertig angemacht mit geröstetem Malzbaguette **80 g** € 16,50 / **160 g** € 24,00

Carpaccio vom Hirsch mit Vogerlsalat, Preiselbeeren & Walnüsse € 16,50

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Tageseinlage € 7,90

Wildkraftbrühe mit Reh-Leberspätzle € 8,50

Kürbis-Kokos-Cremesuppe (vegan) mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl € 7,90

Salate

Lauwarmer Honig-Ziegenkäse mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten, Walnüssen,
French-Dressing & Malzbaguette € 18,50

Steirischer Backhendlsalat mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen & Kürbiskern-Dressing € 18,50

Vegetarisch/Vegan

Waldpilze in Rahm mit Semmelknödel & Schnittlauch € 16,90

Hausgemachte Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln & gemischtem Salat € 17,50

Kürbis-Ingwer-Honig Ravioli mit Sauerkirschen, Kürbisspalten & Kokossoße € 17,90

Hokaido-Kürbisspalten (vegan) mit geräuchertem Tofu & Babyspinat € 18,50

Wildspezialitäten

Wildschweinwurst´l mit Sauerkraut, Malzbaguette & Bratensoße 3 Stk. € 17,50 / 6 Stk € 23,00

Wildschweinkeule mit Garchingener Kartoffelecken, Blaukraut und Wildjus € 24,50

Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeerbirne € 25,50

Rehschnitzel mit Kartoffel-Vogelersalat & Preiselbeeren € 28,50

Hauptgang

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersoße & Kartoffelknödel € 17,50

Hausgemachte Kalbspflanzerl mit Bratensoße, Röstzwiebeln & Kartoffelstampf € 18,50

„Münchner Brezenschnitzel“ (Schweineoberschale) mit Brezenpanade & Kartoffel-Gurkensalat € 21,50

Geschmorte Ochsenbackerl mit Kartoffelstampf, geschmorten Schalotten & Rotweinssoße € 24,50

Original Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren € 29,90

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Speckbohnen & Zwiebelsoße € 35,50

wahlweise mit: Bratkartoffeln oder Käsespätzle

Lachsfilet vom Grill auf Esterhazy-Gemüse, Petersilienkartoffeln & Limettensoße € 26,50

Dessert

Nougatknödel (3 Stück) in Butterbrösel & Waldbeerenragout € 10,50

Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) mit Apfelmus € 14,50

Aperitif recommendation

„Duchessa Spritz“

4 cl Duchessa Aperitivo, Tonic Water, Soda
Water, Lemon
0,25 ltr. € 8,50

Refreshment recommendation

„Alpen Spritz“

Ginger, mint, lime, prosecco, soda water
0,25 ltr. € 8,50

White wine recommendation

Grüner Veltliner „No. 6“

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,50

Red wine recommendation

Zweigelt No. 2

Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90



Menu of the day



Friday, 07.11.2025

Lunch Menu (11:30-14:30 o'clock) per person € 16,50

Beef bouillon soup with daily addition

Fried fish with potato-cucumber salad & remoulade

1 Espresso included

Daily Special

Fried fish with potato-cucumber salad & remoulade € 11,90

Potato stew with brown bread croutons € 11,90

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 12,90

Beef tatar ready mixed with malt baguette **80 g € 16,50 / **160 g** € 24,00**

Venison carpaccio with lamb's lettuce, cranberries & walnuts € 16,50

Soup

Beef bouillon soup with daily addition € 7,90

Venison bouillon with venison liver spatzle € 8,50

Pumpkin-coconut cream soup (vegan) with pumpkin seeds & pumpkin seed oil € 7,90

Salad

**Honey goat cheese with mixed lettuce, peach slices, walnuts, french dressing
& malt baguette € 18,50**

Styrian fried chicken salad with green leaf salad, pumpkin seeds & pumpkin seed dressing € 18,50

Vegetarian/Vegan

Forrest mushrooms in cream with bread dumplings & chives € 16,90

Homemade cheese spaetzle with mountain cheese, fried onion & mixed salad € 17,50

Pumpkin-ginger-honey Ravioli with sour cherries, pumpkin wedges & coconut sauce € 17,90

Hokaido-pumpkin wedges (vegan) with smoked tofu & baby spinach € 18,50

Venison Special

Wild boar sausage with sauerkraut, malt baguette & gravy 3 pieces € 17,50 / 6 pieces € 23,00

Wild boar leg with Garching potato wedges, red cabbage and venison jus € 24,50

Venison goulash with bread dumplings & cranberry pear € 25,50

Venison escalope with potato-lamb's lettuce-salad & cranberries € 28,50

Main Course

Oven-fresh roast pork with potato dumpling & dark-beer-sauce € 17,50

Homemade calf meatballs with mashed potatoes, fried onion & gravy € 18,50

Munich Pretzel Escalope (pork) with pretzel breading & potato-cucumber salad € 21,50

Braised ox cheeks with mashed potatoes, braised shallots & red wine sauce € 24,50

Vienna escalope with potato-cucumber salad & cranberries € 29,90

Roasted beef tenderloin with bacon beans & onion sauce € 35,50

optionally with: roasted potatoes or cheese spaetzle

Grilled salmon fillet on Esterhazy vegetables, parsley potatoes & lime sauce € 26,50

Dessert

Nougat dumplings (3 pieces) with butter crumbs & wild berry ragout € 10,50

„Kaiserschmarrn“ (without raisins) with apple sauce € 14,50