

# Wild-, Kürbis- und Pilzwochen

Kürbiscremesuppe mit Kokos-Ingwer-Schaum,  
gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl € 7,90

Hirschcarpaccio mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten,  
geröstete Kürbiskerne, dazu Baguette € 14,80

Rehmedaillons auf Pilzrahm  
mit Kartoffel-Kürbis-Püree und gegrillten Kürbisspalten € 29,80

Rehragout mit Brezen-Servietten-Knödel und Preiselbeerbirne € 26,40

Wildererpfandl (Hirsch, Reh, Wildschwein),  
dazu Preiselbeerkroketten und Speckrosenkohl € 31,80

Hirschkeulenbraten vom heimischen Hirsch  
an Rotweinsoße mit Kartoffelknödel und hausgemachten Blaukraut € 24,80

Rehschnitzel in Kürbiskern-Panko-Panade  
an herbstlichen Kartoffel-Vogerlsalat € 26,40

Wildschweinmedaillons auf Tagliarine in Pilzrahm € 23,80

Kürbisburger gegrillte Kürbisspalten auf Feigensenf, rauchiger BBQ-Soße,  
Rucola, Tomate, Zwiebel, dazu Kartoffel-Wedges und Kräuterdip € 17,40

Großer Salatteller mit Hähnchenbruststreifen  
in Kürbispanade, dazu ofenfrisches Baguette € 18,90

## Vegetarisch

Tagliarine in Pilzrahm mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan € 16,80

Steinpilzrisotto mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan € 18,40

Pilzpfanne (Egerlinge, Champignons, Kräuterseitling,  
Kartoffel- und Semmelknödel) € 17,80

## Dessert

Kürbis-Creme-Brûlée mit Vanilleeis und Kürbiskernöl € 10,80

Wir servieren zu jedem Wildgericht Preiselbeeren und Birne

# Speisekarte

## Aperitif

|                                       |          |        |
|---------------------------------------|----------|--------|
| „Hugo“ Prosecco mit Hollerblütensirup | 0,2 ltr. | € 6,80 |
| „Venezia“ Prosecco mit Aperol         | 0,2 ltr. | € 6,80 |
| Lillet Wild Berry                     | 0,2 ltr. | € 6,80 |

## Suppen und Vorspeisen

|                                                               |         |
|---------------------------------------------------------------|---------|
| Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen                       | € 4,90  |
| Tafelspitzbrühe mit Speckknödel                               | € 5,40  |
| Kleiner gemischter Salat                                      | € 5,90  |
| Räucherlachs auf Rösti an Salatbouquet, dazu Sahnemeerrettich | € 12,80 |

## An Sonn- und Feiertagen

|                                                                  |         |
|------------------------------------------------------------------|---------|
| Unser ofenfrischer Krustenbraten mit Semmelknödel und Krautsalat | € 16,80 |
|------------------------------------------------------------------|---------|

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in einer Warmhaltepackung!  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Für Beilagen Änderungen bzw. Umbestellungen berechnen wir € 1,50 je Änderung.

## Hauptgerichte

|                                                                                                                                                                                          |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Zwiebelrostbraten vom Angusrind</b><br><i>mit geschmolzenen Zwiebeln,<br/>dazu Bratkartoffeln und Zwiebel-Marmelade</i>                                                               | € 25,80 |
| <b>Fitnesssteak ca. 180 g</b><br><i>an Salatbouquet, dazu Kräuterbaguette</i>                                                                                                            | € 22,40 |
| <b>Alpen Cordon Bleu gefüllt mit Obatzda und geräuchertem Speck,<br/>dazu Kartoffeldippers und Kräuterdipp</b>                                                                           | € 19,80 |
| <b>Pflug Burger</b><br><i>vom Galloway ca. 200 g, Speck, Cheddar,<br/>Tomate, eingelegten Essiggurken und Zwiebeln<br/>sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip</i>            | € 18,90 |
| <b>Lady Pflug Burger</b><br><i>vom Galloway ca. 125 g, Speck, Cheddar,<br/>Tomate, eingelegten Essiggurken und Zwiebeln<br/>sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip</i>       | € 16,90 |
| <b>Double Pflug Burger</b><br><i>2x vom Galloway, ca. 200 g, Speck, Cheddar, Tomate,<br/>eingelegten Essiggurken und Zwiebeln<br/>sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip</i> | € 23,90 |
| <b>Original Wiener Schnitzel</b><br><i>aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln</i>                                                                                               | € 23,80 |
| <b>Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein</b><br><i>mit Pommes Frites</i>                                                                                                          | € 15,80 |
| <b>Rinderfilet ca. 230 g auf Pilzrahm, dazu Rösti</b>                                                                                                                                    | € 32,40 |
| <b>„Jägerpfandl“ (3 Schweinefiletmedaillons)</b><br><i>auf Pilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle</i>                                                                                   | € 21,90 |

## Aus'm Wasser

### Zanderfilet

*in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln*

€ 19,80

### Fangfrischer Saibling

*(aus der Fischzucht Wimmer in Antwort) mit Petersilienkartoffeln*

€ 25,80

## ...Große Salatplatte mit frischen gemischten Salaten der Saison, dazu Baguette wahlweise mit:

### Gegrillter Ziegenkäse

€ 18,90

### Gegrillte Hähnchenbrust

€ 18,90

### Gegrillte Rinderfiletspitzen

€ 19,40

## ...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln



€ 14,80

Käsespätzle mit Röstzwiebeln

€ 12,80

Spinatknödel in brauner Butter gebraten  
mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesan

€ 14,90

## *Für die Kleinen*

|                                                                                                                     |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <i>Rotkäppchen Port. Pommes Frites,<br/>dazu Ketchup oder Mayonnaise</i>                                            | € 4,90 |
| <i>Prinzessin Schmankerl hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce</i>                                                  | € 6,80 |
| <i>Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites,<br/>dazu Ketchup oder Mayonnaise</i>                                   | € 8,90 |
| <i>Pumuckl Kleines Schnitzel mit Pommes Frites,<br/>dazu Ketchup oder Mayonnaise</i>                                | € 9,40 |
| <i>Biene Maja – Kids Burger mit Ketchup, Mayonnaise,<br/>Cheddar, Salat, Tomate, dazu Pommes Frites<sup>3</sup></i> | € 9,40 |

## *Brotzeiten*

|                                                                |         |
|----------------------------------------------------------------|---------|
| <i>Bayrischer Wurstsalat mit Bauernbrot</i>                    | € 8,90  |
| <i>Schweizer Wurstsalat mit Bauernbrot</i>                     | € 9,90  |
| <i>Obazda , reichlich garniert mit Bauernbrot und Baguette</i> | € 10,40 |

## Biere



|                               |       |         |
|-------------------------------|-------|---------|
| Wochinger Export Hell         | 0,25l | € 3,30  |
| vom Fass                      | 0,5l  | € 4,40  |
|                               | 1 l   | € 8,60  |
| Wochinger Urtrunk             | 0,5l  | € 4,40  |
| Alkoholfrei hell              | 0,5l  | € 4,40  |
| Radler                        | 0,5l  | € 4,40  |
|                               | 1l    | € 8,60  |
| Wochinger Pils, Flasche       | 0,33l | € 4,10  |
| Wochinger Export Dunkel       | 0,5l  | € 4,40  |
| Karamalz                      | 0,3l  | € 4,20  |
| Wochinger Weißbier            | 0,3l  | € 4,00  |
| vom Faß                       | 0,5l  | € 4,60  |
| Hopf Weißbier                 |       |         |
| Dunkel / leicht / Alkoholfrei | 0,5l  | € 4,60  |
| Russen                        | 0,5l  | € 4,60  |
|                               | 1l    | € 9,20  |
| Cola-Weißbier                 | 0,5l  | € 4,60  |
| Goaß'n                        | 0,5l  | € 6,10  |
|                               | 1l    | € 12,20 |
| Laternd'l Maß                 | 1l    | € 12,20 |

## Alkoholfreie Getränke

|                                                       |       |        |
|-------------------------------------------------------|-------|--------|
| Tafelwasser                                           | 0,2l  | € 2,40 |
|                                                       | 0,4l  | € 3,20 |
| Adelholzener Gourmet                                  |       |        |
| Mineralwasser / Still                                 | 0,25l | € 2,90 |
|                                                       | 0,75l | € 5,80 |
| Sprite                                                | 0,2l  | € 2,80 |
|                                                       | 0,4l  | € 3,90 |
| Cola Mix / Fanta / Coca Cola                          | 0,2l  | € 2,80 |
| Cola Mix / Fanta / Coca Cola                          | 0,4l  | € 3,90 |
| Coca Cola light                                       | 0,33l | € 3,40 |
| Säfte                                                 |       |        |
| Apfel / Traube / Johannisbeer / Orange /              |       |        |
| Sauerkirsch / Holunder / Rhabarber / Mango / Maracuja | 0,2l  | € 2,70 |
|                                                       | 0,4l  | € 4,40 |
| Alle Säfte auch als Schorle                           |       |        |
|                                                       | 0,2l  | € 2,90 |
|                                                       | 0,4l  | € 4,20 |

## Schnäpse & Edelbrände

|                                |     |        |
|--------------------------------|-----|--------|
| Obstler                        | 2cl | € 3,10 |
| Enzian                         | 2cl | € 3,30 |
| Williams mit Birne             | 2cl | € 3,30 |
| Marillenschnaps                | 2cl | € 3,30 |
| Haselnuss-Schnaps              | 2cl | € 3,30 |
| Himbeergeist                   | 2cl | € 3,30 |
| Jägermeister                   | 2cl | € 3,30 |
| Asbach Uralt                   | 2cl | € 3,30 |
| Ramazzotti mit Eis und Zitrone | 2cl | € 4,40 |
| Baileys mit Eis                | 2cl | € 3,80 |
| Od'l                           | 2cl | € 3,60 |

## Prinz „Alte Edelbrände“ im Eichenfass gereift

„Alte Williams – Alte Marille – Alte Kirsche

Alte Waldhimbeere – Alter Bodenseeapfel

Alte Haselnuss – Alte Zwetschke 2cl € 4,40

## Warme Getränke

|                                    |        |
|------------------------------------|--------|
| Tasse Kaffee                       | € 3,00 |
| Haferl Kaffee                      | € 4,10 |
| Haferl Milchkaffee                 | € 4,40 |
| Espresso                           | € 2,60 |
| Espresso Macchiato                 | € 3,30 |
| Espresso doppelt                   | € 4,00 |
| Cappuccino                         | € 3,30 |
| Haferl Cappuccino                  | € 4,40 |
| Latte Macchiato                    | € 4,40 |
| Affogato (Espresso mit Vanilleeis) | € 4,90 |
| Haferl Schokolade mit Sahne        | € 4,40 |
| Haferl Tee                         | € 3,70 |



## Weinschorlen

|                        |        |        |
|------------------------|--------|--------|
| Weinschorle weiß & rot | 0,25 l | € 4,20 |
| Weinschorle weiß & rot | 0,5 l  | € 6,40 |

## Bio- Weine



### Rosewein

Chiaretto Bardolino Rosato

|                                                      |        |         |
|------------------------------------------------------|--------|---------|
| <i>rote Früchte, am Gaumen belebend und frisch,</i>  | 0,25 l | € 7,90  |
| <i>zarte Kirschnote, Gardasee- Sommerfrische pur</i> | 0,75 l | € 22,80 |

### Weißwein

Chardonnay Di Giovanna

|                                                                  |        |         |
|------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <i>belebend und fast verspielt, dabei von schöner Dichte und</i> | 0,25 l | € 7,80  |
| <i>wunderbar lang im Mund</i>                                    | 0,75 l | € 22,80 |

### Rotwein

Nero d'Avola Reserva Antura

|                                                                 |        |         |
|-----------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <i>Brombeer- und Kirscharoma prägen den balsamischen Duft,</i>  | 0,25 l | € 7,80  |
| <i>etwas Vanille und Zimt vereint mit gekonntem Holzeinsatz</i> | 0,75 l | € 22,80 |
| <i>runden den Wein perfekt ab</i>                               |        |         |

## Roséweine

Trollinger Rose – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg

|                                                            |        |         |
|------------------------------------------------------------|--------|---------|
| <i>volles Fruchtroma, Noten von Erdbeeren und Vanille,</i> | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>schmelzig fruchtige Süße, leichte spritzige Säure</i>   | 0,75 l | € 21,10 |

Wachenheimer Mandelgarten Portugieser Qualitätswein,

|                                                       |        |         |
|-------------------------------------------------------|--------|---------|
| <i>Erz.Abz. Wachtenburg Winzer,</i>                   | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>Roséfarben, aromatisch nach frischen Kirschen,</i> | 1 l    | € 26,80 |
| <i>saftig und mild</i>                                |        |         |

## Rotweine

|                                                                        |        |         |
|------------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Zweigelt – Landwein, Gutsabf. Zöhrer – Österreich/Krems                |        |         |
| <i>t r o c k e n – tiefrot, mit saftiger Kirsch- und Beerenfrucht,</i> | 0,25 l | € 6,40  |
| <i>weichem Tannin</i>                                                  | 1 l    | € 24,40 |
| Merlot del Garda – Denominazione O.C., Vinicola Tombacco,              |        |         |
| <i>Trebaseleghe – Italien/Venetien</i>                                 | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>t r o c k e n – dunkles Rubinrot, vollmundig</i>                    | 0,75 l | € 21,10 |
| Trollinger – Heuchlberger Weingärtner – Württemberg                    |        |         |
| <i>h a l b t r o c k e n – saftig und leicht,</i>                      | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>harmonisch mit wenig Säure, fruchtig und süffig</i>                 | 0,75 l | € 21,10 |
| Cabernet Sauvignon Trentino – Denominazione O.C. Abf.,                 |        |         |
| <i>Italien - trocken</i>                                               | 0,75 l | € 27,80 |
| Ripasso del Valpolicella Classico Superiore „Rubens“                   |        |         |
| <i>Denominazione O.C. – Italien – trocken</i>                          | 0,75 l | € 32,50 |

## Weißweine

|                                                                       |        |         |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|---------|
| Grüner Veltliner Franz Anton                                          |        |         |
| Kremser Sandgrube – Gutsabf. Zöhrer, Krems,                           | 0,25 l | € 6,40  |
| Riesling trocken – Kallstadter Kronenberg – Rheinland-Pfalz           |        |         |
| <i>spritzig und frisch, Aromen von Citrus und Limone,</i>             | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>sanft mineralisch</i>                                              | 0,75 l | € 21,10 |
| Lugana Avanzi – Denominazione O.C., Abf. Zenato,                      |        |         |
| <i>San Benedetto di Lugana, – Italien/Lombardei</i>                   |        |         |
| <i>t r o c k e n – hellgelb, mit frisch-fruchtigen Aromen,</i>        | 0,25 l | € 8,80  |
| <i>zarterherber Geschmack</i>                                         | 0,75 l | € 24,50 |
| Pinot Grigio Venezia – Indicazione Geografica Tipica,                 |        |         |
| <i>Abf. Cantina Cormons – Italien/Friaul</i>                          |        |         |
| <i>t r o c k e n – leuchtendes Gelb mit Grünreflexen,</i>             | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>junge Burgundernase, schönes Finale</i>                            | 0,75 l | € 21,10 |
| Chardonnay Trentino – Denominazione O.C.,                             |        |         |
| <i>Abf. Vinicola Endrizzi. S. Michele, Italien/Trentino</i>           |        |         |
| <i>t r o c k e n – hellgelb,</i>                                      | 0,25 l | € 8,80  |
| <i>frischer Duft mit Aromavielfalt von Birne, Pfirsich und Melone</i> | 0,75 l | € 24,80 |
| Bickensohler Grauer Burgunder – Qualitätswein,                        |        |         |
| <i>Erz. Abf. Winzerger. Bickensohl</i>                                | 0,25 l | € 7,20  |
| <i>t r o c k e n – strohgelb, mit feinen Nussaromen, kräftig</i>      | 0,75 l | € 21,10 |
| Kremser Sandgrube Grüner Veltliner Sand –                             |        |         |
| <i>Qualitätswein DAC, Gutsabf. Zöhrer, Krems, trocken</i>             | 0,75 l | € 21,10 |