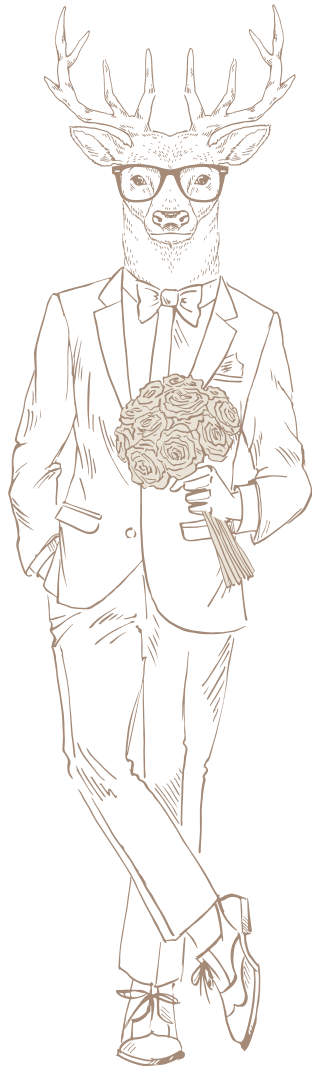




WILDE WOCHEN

IM FAMILY AND FRIENDS



0,1l WINZERSEKT ROSE BRUT 7,9 €

Weingut Szigeti | Gols | Neusiedlersee

1/8l MIA 6,2 € FL 37,2 €

Gemischter Satz | Weinhof Kohl
Grosswilfersdorf | Vulkanland

Duftnoten nach gelber, fruchtigen Birnen und im Geschmack feinwürzig, saftige Aromenfrische mit trinkanimierender Leichtigkeit mit Nuss- und Dörrfruchtaromen. Mineralisch und fruchtig-frisch mit feiner Säure – animierend.

1/8l MORITZ 7,5 € FL 45,0 €

Cuvée | Weinhof Kohl
Grosswilfersdorf | Vulkanland

Intensive Brombeernase, auch am Gaumen ein tolles Fruchtspiel und langanhaltende Cassisaromatik. Zarte Noten nach Bitterschokolade, Vanille und Gewürznelken. Eine perfekt eingebundene Fruchtaromatik. Duft nach schwarzen Beeren, Zwetschke und reifen Kirsche

2 cl BRÄNDE UND LIKÖRE 4,5 €

G&A Hackl It's Time for Homemade

Haselnuss- Marille- Williamsbrand
Bamkraxler- Haselnuss- Cafe Late Likör

Allergene/Allergens: A Gluten/gluten - B Krebstiere/ crustaceans - C Eier/eggs - D Fisch/fish
E Erdnüsse/peanuts - F Soja/soya G Laktose/lactose - H Hartschalenfrüchte/nut - L Sellerie/celery -
M Senf/mustard - N Sesam/sesame - O Sulphite/sulphite - P Lupinien/lupines - R Schalen- und
Weichtiere/molluscs G&A Hackl Gastro GmbH, Alle Preise verstehen sich in Euro und
inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. All prices in euro and include VAT.



APFEL - ZWIEBEL QUICHE
MIT SELLERIECREME UND PESTO ^{A.C.E.G} 15,0 €
Apple-Onion Quiche with Celery Cream and Pesto

ROTE RÜBEN CARPACCIO MIT KAREMELLISIERTE
ÄPFEL UND HIRSCHSCHINKEN ^A 18,0 €
Beetroot Carpaccio with caramelized Apples and Deer Ham

KÜRBISCREMESUPPE
MIT FRISCHKÄSE UND KÜRBISKERNÖL ^{A.G} 8,2 €
Pumpkin Cream Soup with Cream Cheese and Pumpkin Seed Oil

HAUSGEMACHTE KÜRBIS FETTUCCINI
IN PILZRAHMSAUCE ^{A.G.O} 19,0 €
Homemade Pumpkin Fettuccini in Mushroom Sauce

VEGETARISCHER HERBSTTELLER- KÄSE SPÄTZLE, ROTWEIN-
BIRNE, ROTKRAUT, MARONI UND KOHLSPROSSEN ^{A.C.G.O} 19,0 €
Vegetarian Autumn Plate - Cheese Duplings, Red Wine Pear,
Red Cabbage, Chestnut and Cabbage Sprouts

WILDSCHWEINRAGOUT IN WILDRAHMSAUCE, GEBRATENE
SPÄTZLE, GRATINIERT MIT RACLETTE KÄSE ^{A.G.G.O} 24,9 €
Wild Boar Ragout in Wild Cream Sauce, fried Spaetzle,
gratinated with Raclette Cheese

HIRSCHRÜCKENSTEAK AUF ROTWEINBIRNE, MARONI
CHUTNEY, TRAUBEN UND KOHLSPROSSEN ^{A.G.O} 34,0 €
Venison Steak on Red Wine Pear, Chestnut Chutney,
Grapes and Cabbage Sprouts

REHBURGER MIT PILZEN, MANGOLD,
TOMATEN, KAREMELLISIERTES, ROTKRAUT
UND DIJON - SENF MAYONNAISE ^{A.C.G.M} 22,0 €
Deer Burger with Mushrooms, Chard, Tomatoes,
caramelized Red Cabbage and Dijon Mustard Mayonnaise

SHEPERDS PIE
GEFÜLLT MIT HERZHAFTEN WILDSCHWEIN-
FASCHIERTEM, WILD DEMI GLACE ^{A.C.G.O} 19,0 €
Shepherd's Pie filled with savory Minced Meat,
Wild Demi Glace

POCHIERTER ROTWEIN CASSIS - APFEL
MIT JOGHURTEIS ^{C.G.O} 9,8 €
Poched Red Wine Cassis - Apple with Yogurt Ice Cream

HAUSGEMACHTE APFEL TARTE
MIT VANILLEEIS ^{A.C.G} 10,8 €
Homemade Apple Tarte with Vanilla Ice Cream

