

Aperitif

¼l Schilcher Sturm	€ 4,50
Hausgemachter Wermut	€ 5,50
Wildkirsch-Spritz (Wildkirschlikör, Prosecco & Rosmarin)	€ 6,90
1 Glas Prosecco	€ 5,50
1 Glas Uhudler Frizzante	€ 5,50
Campari- Orange	€ 5,90
Campari- Soda	€ 5,60
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco, Minze)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	€ 13,00

Alkoholfreie Getränke

0,30 l Apfel; Orange; Rote Traube, Marille	€ 4,00
0,30 l Fruchtsaft gespritzt	€ 3,80
0,30 l Fruchtsaft Wasser	€ 3,60
0,50 l Fruchtsaft gespritzt	€ 4,80
0,50 l Fruchtsaft Wasser	€ 4,60
Hausgemachte Säfte (Sirup) Ribisel, Zirbe oder Holunder	
0,3l Wasser	€ 3,00
0,3l Kracherl (Soda)	€ 3,20
0,5l Wasser	€ 4,00
0,5l Kracherl	€ 4,20
0,3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	€ 4,10

Offene Rot-Weine

Zweigelt – Pöckl	1/8	€ 6,50
Blaufränkisch – Kerschbaum	1/8	€ 6,50
Grande Cuveé Josanna – Salzl	1/8	€ 7,50
(Zweigelt, Cabernet, Merlot und Blaufränkisch)		

Offene Weiß-Weine

Welschriesling – Skoff	1/8	€ 5,60
Grüner Veltliner – Domäne Wachau	1/8	€ 5,50
Gelber Muskateller – Skoff	1/8	€ 5,90

Bier

Pils/ Radler 0,3l	€ 4,20
Pils/ Radler 0,5l	€ 5,20
Pfiff	€ 3,40
0,3l	€ 4,30
0,5l	€ 5,40
0,3l Gösser alkoholfrei 0,3l Flasche	€ 4,20
0,5l Maisel Weizenbier alkoholfrei	€ 5,40
0,5l Maisel Weizenbier	€ 5,40

Heimische- Regionale Schnäpse

2 cl Zirbe	€ 3,50
2 cl Grappa	€ 6,90
2 cl Apfel im Eichenfass	€ 4,90
2cl Obstler	€ 3,30
2cl Marille	€ 3,50
2 cl Williamsbirne	€ 3,50

Vorspeisen

Hausgeräucherte Hirschkeule (Rezept des Seniorchefs)
mit Butter und Hausbrot € 16,90

Hausgemachtes Hühnerleberparfait
mit Preiselbeeren und eingelegten Feigen -
an herbstlicher Salatgarnitur € 13,50

Gebeiztes Saiblingsfilet an Gurkenrelish
mit Dillsenfauce, Butter und hausgemachtem Toastbrot € 15,90

Schwaigers Vorspeisenteller
Gebeiztes Saiblingsfilet, geräucherte Hirschkeule,
Hühnerleberparfait mit Preiselbeeren, und hausgemachtem Toastbrot
€ 17,90

Feine Suppen

Hirschcremesuppe
mit Gemüsestreifen und Grießnockerl € 8,50

Kräftige Gamssuppe
mit Leberknödel € 6,90

Steirische Krensuppe
mit Hirschpraline und Obershauberl € 8,50

Cremesuppe vom Hokaïdo-Kürbis
mit Kernöl- Obershaube,
Weißbrothips und gebratenem Speck € 7,90

Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet aus der Fischzucht Trautenfels Rieger
auf gedämpftem Brokkoli und Karotten mit Buttererdäpfel

€ 28,20

Feines vom Federwild, aus den heimischen Wäldern

Gebratene Fasanenbrüstchen im Speckmantel
gefüllt mit Äpfel, in kräftiger Beerenauslesesauce
serviert mit gebratenen Erdäpfellaibchen, Preiselbeeren
und glacierten Weintrauben

€ 28,70

Schwaigers Wildvariation

mit gebratener Fasanenbrust, Rehfilets und gegrilltem Wildschweinkotelett,
auf einer zarten Beerenauslesesauce,
serviert mit Serviettenknödel, Braterdäpfel und Rotkraut

€ 32,90

Zartes vom Reh

Zart-rosa gebratene Rehfilets in Madeirasauce mit
Walnuß-Serviettenknödel, Maronipüree und Rotkraut € 42,50

Rehschnitzerl „Marizza“
gebacken mit Mandelsplitter, serviert mit Buttererdäpfel
und Beilagensalat € 26,90

Rehschlägel nach Art des Hauses
mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Rotkraut € 24,50

Feines Rehragout in Zweigeltsauce
mit Butternockerln und Preiselbeeren € 22,90

Gebratene Rehröllchen
gefüllt mit Speck, Zwiebel und Frischkäse, an Heidelbeer-Rotweinsauce
serviert mit Erdäpfelgnocchi, Rotkraut und Preiselbeeren € 27,70

Zweierlei vom Reh
Zart rosa gebratenes Rehrückenfilet und Rehragout in Orangen-
Schokoladensauce mit Rotkraut, Semmelknödel und Preiselbeeren € 34,70

Vom Wildschwein

Wildschweinbraten vom Frischling
mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Rotkraut € 22,90

Gebratenes Frischling-Wildschweinkotelett in Natursauce
mit gebratenen Polentaschnitten und Rotkraut € 26,70

Vom König unserer Wälder, dem Hirschen empfehlen wir

Zart-rosa gegrilltes Hirschsteak

auf Steinpilzragout mit Sauerrahmerdäpfel,
Kräuterbutter, eingelegter Birne und Rotkraut € 42,90

Hirschroulade nach Böhmerwald Art

(gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Walnüssen, Dörpfleuten und Champignons)
serviert mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren € 26,90

Gebratenes Hirschschnitzel in Burgunderrahmsauce

mit Tagliatelle und Preiselbeeren € 23,90

Gulasch vom Hirsch

mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 22,90

Jagapfandl

Hirschkalbsfiletscheiben in Pilzsauce,
mit Butternockerln und Preiselbeeren € 28,70

Alternative zum Wild

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Braterdäpfeln € 23,90

Gebackene Hühnerbrust

mit Braterdäpfeln € 15,90

Buchweizenknödel

überbacken mit Bergkäse, in Schnittlauchsauce und
gedämpftem Brokkoli und Karotten € 18,90

Hausgemachte Mehl- und Süßspeisen

Dunkles Schokoladenmousee

mit hausgemachtem Rosenblütengelee und Mandelkrokant €10,90

Mohn-Eisparfait

mit Vanillesauce und lauwarmen Zwetschken €10,50

Crème Brûlée

mit Schlagobers und frischen Beeren €11,90

Eispalatschinke

mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers €7,60

Marillenpalatschinke

mit hausgemachtem Marillenmarmelade €3,40

Spagatkräpfen

mit hausgemachtem Vanilleeis, Preiselbeeren und Schlagobers €7,90

Vanilleeis

mit Kastanienpüree und Schlagobers €8,50

Allergen-Information:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein.
Gerne klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.