

Wild WOCHEN

1. bis 26. Oktober 2026

Speisekarte

Schön, dass Sie da sind!

Schön, dass Sie da sind!

Bereits seit 1973 heisst es im Oktober beim Gschirnwirt "Das Beste vom Wild".

Wir freuen uns sehr, Sie zu unseren heurigen Wildwochen begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

*Fam. Schinagl
und das Gschirn-Team*

Wild & Wein DEGUSTATIONSMENU

am 2. Oktober 2026
und 23. Oktober 2026

Genießen Sie ein 7-gängiges Menu
rund um's Wild und Wildgeflügel
begleitet von österreichischen
Spitzenweinen
Beginn 19:00 Uhr
Preis pro Person € 115
(Menu inkl. Aperitif, Weinbegleitung, Wasser)

Verwöhungutscheine
an der Rezeption
und online erhältlich!

shop.gschirn.at



Gerne kochen wir für Sie die Spezialitäten aus unserer "Wilden Karte":

Dienstag bis Donnerstag	11:30 - 14:00	18:00 - 21:00 (geöffnet bis 23:00)
Freitag		18:00 - 21:00 (geöffnet bis 24:00)
Samstag	11:30 - 14:00	18:00 - 21:00 (geöffnet bis 24:00)
Sonntag	11:30 - 14:30	18:00 - 20:00 (geöffnet bis 21:00)
Montag, 26. Oktober 2026	11:30 - 14:30	(geöffnet bis 15:00)

Di-Do, Sa, So Nachmittag von 14:00/14:30-18:00 servieren wir Gerichte aus der Kleinen Karte
Montag ganztägig Ruhetag, Freitag ab 18:00 Uhr geöffnet



Aperitif

Aperol Spritzer	€ 6,90
Weißwein • Soda • Aperol	
Prosecco Aperol (Veneziano)	€ 8,20
Prosecco • Soda • Aperol	
Sarti Spritz	€ 8,20
Prosecco • Soda • Sarti Rosa	
Prosecco 0,1 l	€ 5,60
auf Wunsch mit Holler, Veilchen, Preiselbeere	
Campari Soda oder Orange	€ 6,20
Martini süß oder trocken	€ 5,00
Sherry trocken	€ 5,00

Alkoholfreier Genuss

MARTINI VIBRANTE

Zitrus • Bergamotte

MARTINI FLOREALE

Kräuter • Kamille

Soda • Zitrone • Minze • Eis
€ 5,70

Lillet Ginger Fizz € 6,90
Lillet Rosé • Ginger Ale

Lillet Vive € 6,90
Lillet Blanc • Tonic Water • Gurke

Lillet Lemon € 6,90
Lillet Blanc • Bitter Lemon

Lillet Berry € 6,90
Lillet Rosé • Wild Berry • Beeren

Bier

vom Faß		
Stiegl Spezial	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Stiegl „Hell“	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Trumer Zwickl	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Zipfer Doppelgold	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Wieninger Weißbier		
Hell vom Faß	0,5l	€ 5,80
	0,3l	€ 5,10
Dunkel	0,5l	€ 5,80
Naturtrüb	0,5l	€ 5,80
Alkoholfrei	0,5l	€ 5,80

Trumer Pils

0,3 l € 5,10

Hopfenspiel

0,3 l € 5,10

Trumer Freispiel

Alkoholfrei

0,3 l € 4,90

0,5 l € 5,50

Radler	0,5l	€ 5,50	0,3l	€ 4,90
Zitrone • Orange • Almdudler • Soda				
Weißbier-Radler	0,5l	€ 5,80	0,3l	€ 5,10
Zitrone • Cola				



Vorspeisen

Wilde Vorspeisenvariation	€ 19,90
Sulzerl, Wildschinken, geräucherte Flugentenbrust.....	
Dreierlei Wildschinken	€ 19,60
hausgeräucherter Hirschschinken, Parmesan Rehsaftschinken, Preiselbeeren Wildschweinschinken, Kren	
Hausgeräucherte Flugentenbrust	€ 15,10 (zum GlustIn € 10,90)
mit Sauce Cumberland	
Gekrätertes Carpaccio	
vom Hirschrückenfleil	€ 19,60 (zum GlustIn € 12,90)
mit Parmesan	
Wildes Sulzerl mit Kernöl-Zwiebelvinaigrette	€ 13,30 (zum GlustIn € 10,20)
Wilde Brettljause - Vorspeise für 2	€ 19,90
Wildspezialitäten, Bergkäse, Kürbischutney	
Kürbis-Kohlrabi-Tatare	
an Blattsalat	
mit karamellisierten Nüssen	€ 11,90
Krenterrine	
auf Rona-Carpaccio	€ 12,90
Semmerl	€ 1,30
Schwarzbrot	€ 0,80
Resch & Frisch Weckerl	€ 2,10
Knoblauchstangerl	€ 2,40
Glutenfreies Gebäck (15 min)	€ 2,90



Suppen

Wildpüreesuppe
mit Knoblauch-Brotwürferl € 7,90

Kokos-Chili-Suppe mit Granny Smith € 7,10 

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Fleurons € 7,10 

Gebackener Wild-Leberknödel
in der Rindssuppe € 7,10

Pinzgauer Kaspressknödelsuppe mit 1 Knöderl € 6,40
mit 2 Knöderl € 9,00

Rindssuppe mit einem Fleischstrudel € 6,10

Frittatensuppe € 5,40

Wein Empfehlung

Cabernet Sauvignon
Marko's Weine, Lukas Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8 l € 5,20



Hauptgerichte

Hirschbraten in Rotweinsauce
mit Semmelknödel, Kroketten
und Preiselbeeren

€ 26,80 (zum GlustIn € 20,70)

Rosa gebratenes Hirschrückensteak
in der Kräuterkruste,
dazu Speckrahwirsing
und Erdäpfel-Feingebäck

ca. 240 Gramm € 45,40

(zum GlustIn ca. 160 Gramm € 30,30)

Rehbraten in Rotweinsauce
dazu Serviettenknödel
und Preiselbeeren

€ 28,80 (zum GlustIn € 22,90)

Wildragout (Reh und Hirsch)
mit Semmelknödel
und Preiselbeeren

€ 22,90 (zum GlustIn € 17,90)

Wein
Empfehlung

Zweigelt

Weingut Fam. Umathum

Frauenkirchen, Neusiedlersee 1/8 l € 5,20



Wildererpfandl

€ 32,40 (zum GlustIn € 25,40)

Wildfiletspitzen
in Schwammerlsauce
dazu Tagiatelle, Rotweinbirne
und Preiselbeeren

Rosa gebratenes Flugentenbrustfilet

€ 26,30 (zum GlustIn € 20,90)

serviert mit Rotkraut,
Mandelbällchen, Rotweinbirne
und Portweinsauce

Geschmorter Wildschweinbraten

€ 25,70 (zum GlustIn € 20,40)

vom Schopf, serviert mit Rotkraut
und Serviettenknödel

Lauwarmes Sandwich

€ 20,80

vom Sous-vide gegarten Wildschwein
mit Zwiebel, Kürbischutney, Honig-Senf-Sauce
und Pommes frites

Ossobuco von Reh und Hirsch

€ 27,10

butterweich geschmort
dazu Speckrahmlinsen, Rösti
und Broccoli

Wein
Empfehlung

Blaufränkisch
Paul Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland 1/8 l € 5,20



für "Nicht-Wildesser"

Cordon bleu (von der Pute) € 20,90
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Wienerschnitzel (Schweinefleisch) € 16,80 (zum GlustIn € 13,20)
Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

In Kräuterbutter gebratenes
Lachsforellenfilet € 20,90 (zum GlustIn € 16,10)
serviert mit Gemüse
und Petersilerdäpfel

Medium gebratenes Chilisteak ca. 240 Gramm € 40,20
vom heimischen Rindsfilet zum GlustIn ca. 160 Gramm € 27,20
serviert mit Wokgemüse
und Pommes frites

Kürbisknödel € 16,30 (zum GlustIn € 11,90)
mit brauner Butter,
Rucola und Bergkäse



Gerösteter Semmelknödel
mit Ei und Rotkraut € 16,20



Pikantes Thai-Curry
mit buntem Gemüse und Basmatireis
vegan € 16,10
mit gebratenen Garnelen € 26,80
mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 25,60



Gebratene Truthahnstreifen
auf buntem Blattsalat € 16,50

Fitness-Steak € 27,20
kleines Rindsfiletsteak
an großem Blattsalat

Salat vom Buffet € 5,90



Kaffee

Verlängerter	€ 3,90
Großer Espresso	€ 4,60
Kleiner Espresso	€ 3,90

Caffé Latte	€ 5,10
Cappuccino	€ 5,10

AFFOGATO

Espresso
Vanilleeis
Schlagobers
€ 6,20

Rüdesheimer Kaffee € 7,90
Weinbrand • Schlagobers

Pharisäer € 7,90
Rum • Schlagobers

Kaffee Diplomat € 7,90
Eierlikör • Schlagobers

Hochprozentiges

Völker, Gobelsburg
Marille € 4,30

Bauer Schnäpse
Zwetschke € 4,30
Williamsbirne € 4,30
Obstler € 3,90
Vogelbeere € 5,00

Dax Eugendorf
Alte Zwetschke € 5,00

Preise pro Glas (2cl)

Whiskey
und Rum
gibt's an der Bar!



Süße Schleckereien

Schwarzbeerdatschi mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 10,50 (zum GlustIn € 8,30)
Steirisches Kernöl-Tiramisu im Glas	€ 9,30
Apfel-Marillenstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 6,50
Süße Schleckereien – gemischter Dessertteller	€ 14,20
Kastanienreis und Maronimousse mit Vanilleeis und Schlagobers	€ 9,30 (zum GlustIn € 6,90)
Gebackene Rumrosinen-Topfentorte	€ 5,90
Waldbeer-Panna Cotta mit marinierten Beeren und Sorbet	€ 9,50
Brandtteigschwan fein gefüllt mit Bananen, Eierlikör und Schlagobersm dazu Pistazieneis	€ 9,30 (zum GlustIn € 6,90)
Zimt-Zwetschken-Parfait fein garniert	€ 9,10 (zum GlustIn € 7,30)
Käseauswahl	groß € 15,20 klein € 11,70



MARTINI *Gansl*



Wir servieren Spezialitäten von der

Bio-Weidegans

vom Hof der Familie Lettner, Frankenmarkt

von 3. November 2026
bis 11. November 2026

Unsere Gansln werden für Mittag und Abend jeweils frisch gebraten. Damit Sie nicht enttäuscht sind, wenn wir kein frisches Gansl mehr anbieten können, ersuchen wir um Ihre Vorreservierung.