

Herzlich Willkommen  
zu unseren  
**Wildwochen**

8. bis 27. Oktober 2016

Schön, dass Sie da sind!

LANDHOTEL  
★★★★  
**Gschirnwirt**  
vital-center



# *Schön, dass Sie da sind!*

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

## *Unser Service-Team*

unter Leitung unseres treuen Mitarbeiters Karl Walchhofer:  
Kathy, Angelika, Daiyan, Katharina, Michi, Franz

## *In der Küche*

Unsere langjährigen Küchenchefs Christian Eisl (verantwortlich für alle Hauptgerichte) und Günther Kreuzer (Desserts, Vorspeisen, Salate und Suppen) werden unterstützt von:  
Julian, Katharina, Angela, Brani und Szabolczs

## *Für die Sauberkeit*

ist unsere Sabine Neureiter seit vielen Jahren verantwortlich. Sie wird von Ihrer rechten Hand Lucy sowie von Adela, Rebecca und Brani unterstützt.

## *In der Reception*

Catharina

*Einen angenehmen Aufenthalt und genussvolle Stunden  
wünschen Ihnen*

*Familie Schinagl und Mitarbeiter*

Unsere Ruhetage im Restaurant  
Montags ganztägig geschlossen  
Freitags ab 18:00 Uhr geöffnet

# zur Einstimmung

1 Glas Prosecco	€ 3,80
auf Wunsch mit Holler, Himbeere, Preiselbeere oder Veilchen	
Campari Soda oder Orange	€ 4,20
Sherry trocken	€ 3,30
Martini trocken oder süß	€ 2,60
Wieninger Hefe vom Fass 1/3 l	€ 3,10
Stiegl Spezial vom Fass 1/3 l	€ 2,90
Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass 1/3 l	€ 3,00
Stiegl „Columbus“ Pale Ale vom Fass 1/3 l	€ 3,30
Zipfer Doppelgold vom Fass 1/3 l	€ 2,90

## Allergenkennzeichnung

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat 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 ersuchen Sie höflich, bei der Bestellung unbedingt auf bestehende Allergien hinzuweisen. In der Küche wird dann verstärkt - wie auch bisher - darauf Rücksicht genommen.

Sie finden auf unserer Speisekarte auch manche Gerichte, die durch geringfügige Veränderung der Rezeptur zB glutenfrei zubereitet werden können. Lassen Sie in der Küche nachfragen! Gerne werden wir Ihre Wünsche nach Möglichkeit berücksichtigen.

## Allergenkennzeichnung

A	Gluten	H	Krebstiere
B	Eier	I	Fisch
C	Nüsse	J	Soja
D	Milch	K	Schalenfrüchte
E	Sellerie	L	Senf
F	Sesam	M	Sulfite
G	Lupinen	N	Weichtiere



# Vorspeisen

- Wilde Vorspeisenvariation* <sup>BDELM</sup>  
fein garniert € 13,40
- Hausgeräucherter Hirschschenkel* <sup>BDELM</sup>  
mit Olivenöl und Parmesan € 12,50  
zum Glustln € 8,80
- Wilde Trilogie (Wildschweinsalami,  
geräucherter Hirschschenkel und Hirschsalami)* <sup>BDELM</sup>  
serviert mit Olivenöl, Parmesan und frischer Kresse € 11,40
- Gekrätertes Carpaccio vom Hirschfilet* <sup>BCDELM</sup>  
an buntem Salatbouquet, dazu Parmesan € 11,90  
zum Glustln € 8,50
- Wildrolle „Chasseur“* <sup>ABCDELM</sup>  
mit einer Wild-Pilzfülle im Mandelmantel gebacken,  
dazu Rotweibirne, Kastanienpüree und Preiselbeeren € 10,20  
zum Glustln € 7,30
- Hausgeräucherte Flugentenbrust* <sup>BDELM</sup>  
auf Preiselbeer-Kumquats-Zwiebelconfit,  
dazu frittiertes Lauch € 9,90  
zum Glustln € 7,20
- Wildes Süßchen* <sup>ABCDELM</sup>  
auf Knödelcarpaccio und  
Kernöl-Zwiebelvinaigrette € 9,40  
zum Glustln € 6,90

Für Ihre Tischreservierung zum Abendessen  
bedanken wir uns mit einem kleinen „Magendratzerl“



# Suppen

- Wildpüreesuppe* <sup>ABCDELM</sup>  
mit Knoblauch-Schwarzbrotwürferl € 4,90
- Pot-au-feu vom Reh* <sup>ABCDELM</sup>  
mit Sellerie, Karotten, grünen Bohnen, Erdäpfel € 7,50
- Kürbiscremesuppe* <sup>ABDE</sup>  
mit Kernöl und Fleurons € 5,10
- Gebackener Leberknödel* <sup>ABDE</sup>  
oder *Fleischstrudel* in der Rindssuppe € 3,60
- Pinzgauer Kaspressknödelsuppe* <sup>ABDE</sup>  
mit einem Knödel € 3,60  
mit zwei Knödel € 5,60
- Frittaten- oder Nudelsuppe* <sup>ABDE</sup> € 3,40

Cabernet Sauvignon  
Marko's Weine, Lukas Markowitsch  
Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8 | € 3,50

*Weinempfehlung*





*Hasenlauf in Pfefferrahm* ABCDELM  
dazu Serviettenknödel, Rotkraut  
und Preiselbeerkompott

€ 18,20

*Wildererpfandl* ABCDELM  
Verschiedene Wild-Filetspitzen  
in Schwammerlsauce  
dazu Fettuccine  
und Preiselbeeren

€ 21,90

zum Glustln € 15,40

*Geschmorter Wildschweinbraten* ABCDELM  
vom Schopf  
mit Speck-Krautsalat  
und Erdäpfelknödel

€ 17,90

zum Glustln € 12,60

*Wildfleischlaibchen* ABCDELM  
auf Pfefferrahmsauce, dazu Preiselbeeren,  
Speckkroketten und Blaukraut

€ 11,50

zum Glustln € 8,10

Zweigelt  
Weingut Umathum  
Frauenkirchen, Neusiedlersee  
1/8 | € 3,80

*Weinempfehlung*



*Rosa gebratenes Flugentenbrustfilet* <sup>ABCDELM</sup>

serviert auf Portweinsauce,  
dazu Blaukraut, Maccheroncini  
und frischer Mangold

€ 17,90

zum Glustln € 12,60

*Halbe Wildente* <sup>ABCDELM</sup>

im Wildsaft gedünstet,  
serviert mit Kroketten, Rotkraut  
und Preiselbeerkompott

€ 20,50

*Wachtel-Spieß „Saltim bocca“* <sup>ABCDELM</sup>  
auf Süßkartoffel-frites, dazu Dipsauce

€ 23,50



Blaifränkisch „Classic“

Weingut Kerschbaum

Horitschon, Mittelburgenland 1/8 | € 3,80

*Wildbretplatte für Zwei* <sup>ABCDELM</sup>

Köstlichkeiten vom Wild und Wildgeflügel  
serviert mit Rösti, Serviettenknödel,  
Kroketten, Rotkraut, Sauce Cumberland,  
Rotweinbirne und Maronipüree

€ 48,90



*Wildragout in Rotweinsauce* <sup>ABCDELM</sup>  
mit Semmelknödel und Preiselbeeren € 15,20  
zum GlustIn € 10,60

*Rehschnitzerl* <sup>ABCD</sup>  
mit Speck und Käse gebacken,  
dazu Stampfkartoffel und Preiselbeeren € 18,90  
zum GlustIn € 13,30

*Gebeizter Hirschbraten* <sup>ABCDELM</sup>  
serviert mit Kroketten, Semmelknödel  
und Preiselbeeren € 18,90  
zum GlustIn € 13,30

*Rehbraten in Rotweinsauce* <sup>ABCDELM</sup>  
mit Serviettenknödel, Kroketten  
und Preiselbeeren € 19,50  
zum GlustIn € 13,70

*Rosa gebratener Rehrücken* <sup>ABCDELM</sup>  
auf Schwammerlsauce „Diana“  
dazu Polentatörtchen, Rotweinbirne,  
Sauce Cumberland und Mandelbroccoli € 28,20  
zum GlustIn € 19,80

*Hirschrückensteak* <sup>ABCDELM</sup>  
im Speckmantel rosa gebraten  
serviert mit Ribiseljus, Gemüsespieß  
und hausgemachtem Erdäpfelgebäck € 26,50  
zum GlustIn € 18,60



# Für „Nicht-Wildesser“

*Puten-Cordon bleu* mit Pommes frites <sup>ABCD</sup> € 14,20

*Wiener Schnitzel* von der Edelpute <sup>ABCD</sup>  
mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel € 12,90  
zum Glustln € 9,10

*Frische Forelle „Müllerin Art“* <sup>ADI</sup>  
mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfel € 13,50

*Grillkotelette* <sup>DLM</sup>  
serviert mit Pommes frites, Gemüse,  
Dipsauce und Kräuterbutter € 10,50

*Chilisteak* <sup>JM</sup>  
medium gebraten, serviert auf Wokgemüse  
und Süßkartoffel-frites € 25,90  
zum Glustln € 18,20

*Spinatspätzle* <sup>ABDEM</sup>  
in Käserahmsauce  
dazu Röstzwiebel € 9,50  
zum Glustln € 6,90

St Laurent  
Weingut Umathum  
Frauenkirchen, Burgenland 1/8 | € 3,80

Weinempfehlung



# Wildwochen 2016

*Essigwurst* mit Ei und Zwiebelringerl <sup>ABEM</sup> € 5,90

*Grillwürstel* mit Pommes frites <sup>AEL</sup> € 6,60

*Schinkenspeck* mit Kren, Essiggurkerl und Pfefferoni <sup>M</sup> € 9,90

*Räucherfischtatare* an Salatbouquet <sup>BDILM</sup> € 9,90

zum Glustln € 7,00

*Gebratene Truthahnstreifen* auf buntem Blattsalat <sup>BFLM</sup> € 9,80



*Salat vom Buffet* € 4,10

## *Käseauswahl*

Großer Teller € 11,90    Kleiner Teller € 8,0

Semmel, Schwarzbrot € 0,70    Resch & Frisch Weckerl € 1,30

Aus dem gesamten Speisenangebot können Sie gerne von 11:30 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr auswählen.

Am Nachmittag und nach 21:00 Uhr halten wir eine kleinere Auswahl für Sie bereit.

# Kaffee-Spezialitäten

Großer Espresso	€ 3,40
Kleiner Espresso	€ 2,60
Verlängerter	€ 2,80
Café latte	€ 3,50
Cappuccino mit Milchschaum (auf Wunsch mit Schlagobers)	€ 3,50
Kaffee-Diplomat (mit Eierlikör und Schlagobers)	€ 4,90
Affogato (kleiner Espresso mit Vanilleeis und Schlagobers)	€ 4,00
Pharisäer (mit Rum und Schlagobers)	€ 4,50
Rüdesheimer Kaffee (mit Weinbrand und Schlagobers)	€ 5,70
Eiskaffee (kalt)	€ 6,00

## Edle Brände

2 cl

Marille	€ 3,00
Alte Zwetschke	€ 3,80
Zwetschkener	€ 2,70
Williamsbirne	€ 3,10
Speckbirne	€ 2,80
Obstler	€ 2,10
Zirbe, Nuss	€ 2,90
Kletzenbirn	€ 3,00

Grappa	€ 3,40
Remy Martin	€ 3,80
Ramazotti mit Eis und Zitrone	€ 2,70
Fernet Branca	€ 3,20
Amaretto warm mit Schlagobers	€ 3,10



# Süße Schleckereien

<i>Topfenknödel in Butterbrösel</i> <sup>ABCD</sup> serviert mit hausgemachtem Röster	€ 7,80 zum Glustln € 6,30
<i>Maroniterrine im Schokokuchenmantel</i> <sup>ABD</sup> auf Waldbeersauce	€ 6,90 zum Glustln € 4,90
<i>Süße Schleckereien - Dessertvariation</i> <sup>ABCD</sup> <i>Mandarinenmousse</i> <sup>ABCDM</sup> mit einem Cappuccino von Sekt und Holler	€ 9,50 € 6,90
<i>Gebackene Banane</i> an Limettensauce <sup>ABCD</sup>	€ 6,50
<i>Gefüllte „Honigwabe“</i> <sup>ABCD</sup> mit weißer Schokomousse und frischen Früchten	€ 6,90
<i>Kernöl-Schokoparfait</i> auf beschwipstem Obers <sup>BDM</sup>	€ 6,90 zum Glustln € 4,90
<i>Gebackene Reisnocken</i> auf Rotwein-Buttersauce <sup>BDM</sup>	€ 5,80
<i>Apfelstrudel</i> mit Vanilleeis und Schlagobers <sup>ABCD</sup>	€ 4,80
<i>Birnen-Proseccotorte</i> <sup>ABDM</sup>	€ 3,80
<i>Nuss-Schnitte</i> <sup>ABCD</sup>	€ 3,60

## Eis-Spezialitäten

Heiße Liebe	€ 6,50	Eiskaffee	€ 6,00
Bananensplit	€ 6,00	Hausbecher	€ 6,00
Gemischtes Eis mit Schlag	€ 4,00	Tiramisubecher	€ 6,00

# Wild-Degustationsmenu

am 7. und 28. Oktober 2016

Preis pro Person € 69 inkl. Weindegustation

Aperitif  
\*\*\*

Brot und Aufstriche  
\*\*\*

Kürbispraline auf Wildschweinsalami  
\*\*\*

Wilde Crêpinette  
auf Preiselbeer-Kumquats-Zwiebelconfit  
\*\*\*

Wilde Rahmsuppe  
mit einem Fasanenockerl  
\*\*\*

Gebratenes Wachtelbrüstchen  
mit Polentatörtchen  
\*\*\*

Sorbet „Testarossa“  
\*\*\*

Hirschrückensteak  
im Speckmantel gebraten  
serviert auf Ribisel-Wildjus,  
dazu Erdäpfel-Baumkuchen  
und sautierte Jungzwiebel  
\*\*\*

Süße Schleckereien  
und Käse vom Buffet



## Getränkeauswahl

Stiegl Spezial vom Fass		½ € 3,60	
Zipfer Doppelgold vom Fass		½ € 3,60	
Stiegl Hausbier	0.75 l	€ 11,70	
Stiegl Columbus Pale Ale vom Fass		½ € 4,00	
Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass		½ € 3,80	
Wieninger Helles Weizen vom Fass		½ € 3,80	
Dunkles Weizen		½ € 3,80	
Naturtrüb aus der Bügelflasche		½ € 3,80	
Alkoholfreies Weizen, „Federweizen“ Leicht		½ € 3,80	
Pils		⅓ € 3,60	
Gösser Alkoholfrei naturtrüb		½ € 3,60	
Kaiser Doppelmalz		½ € 3,60	
Juvina Mineralwasser still oder prickelnd	0,33 l € 2,50	0,75 l € 3,80	
Pfanner Fruchtsäfte	0,2 l € 2,80	gspritzt ½ l € 3,50	
Johannisbeere, Multivitamin, Erdbeere, Mango, Pfirsich, Marille			
Schartner Bombe Limonade			
Cola, Orange, Zitrone, Himbeere		0,25 l € 2,30	
Almdudler	0,35 l € 2,80	Cola light	0,3 l € 2,80
Apfelsaft	0,25 l € 2,30	Orangensaft	0,25 l € 2,30
Apfelsaft gspritzt	½ l € 3,10	Orangensaft gspr.	½ l € 3,10
Hauswein			
Zweigelt, Veltliner und Riesling, Weingut Völker, Gobelsburg			
1/8 l € 2,10		¼ l gspritzt € 2,70	



# *Kulinarische Highlights*

Winter/Frühjahr 2016/2017

## Festliches Silvestermenu

31. Dezember 2016

\*\*\*

## 7-gängiges Überraschungsmenu

jeden Freitag und Samstag Abend

von Jänner bis April 2017

und von Ende August bis Anfang Oktober 2017

\*\*\*

## Valentins-Dinner for Two

Dienstag, 14. Februar 2017

\*\*\*

## Heringschmaus

Aschermittwoch, 1. März 2017

\*\*\*

## Lammspezialitäten

von Donnerstag, 6. April 2017

bis Ostermontag, 17. April 2017

\*\*\*

Köstlichkeiten vom frischen Spargel  
zur Erntezeit von ca. Mitte April bis Mitte Juni



# *Köstliche Martinigansl*

vom Bio-Bauernhof  
der Familie Lettner

servieren wir  
von 2. November 2016  
bis 11. November 2016



Unsere Gansln werden täglich  
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.