

Wild WOCHEN

1. bis 26. Oktober 2025

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 3. Oktober 2025
und 24. Oktober 2025

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)

Verwöhnngutscheine
an der Rezeption
und online erhältlich!

shop.gschirn.at



Gerne kochen wir für Sie:

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, Feiertag	11:30 - 14:30	18:00 - 20:00 (geöffnet bis 21:00)

Nachmittags von 14:30-17:30 geschlossen
Montag ganztägig Ruhetag, Freitag ab 18:00 Uhr geöffnet



Aperitif

Aperol Spritzer	€ 6,50
Weißwein • Soda • Aperol	
Prosecco Aperol (Veneziano)	€ 7,80
Prosecco • Soda • Aperol	
Prosecco 0,1 l	€ 5,30
auf Wunsch mit Holler, Veilchen, Preiselbeere	
Campari Soda oder Orange	€ 5,90
Martini süß oder trocken	€ 4,70
Sherry trocken	€ 4,70

Alkoholfreier Genuss

MARTINI VIBRANTE

Zitrus • Bergamotte

MARTINI FLOREALE

Kräuter • Kamille

Soda • Zitrone • Minze • Eis

€ 5,30

Lillet Ginger Fizz € 6,50
Lillet Rosé • Ginger Ale

Lillet Vive € 6,50
Lillet Blanc • Tonic Water • Gurke

Lillet Lemon € 6,50
Lillet Blanc • Bitter Lemon

Lillet Berry € 6,50
Lillet Rosé • Wild Berry • Beeren

Bier

Stiegl Spezial	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Stiegl „Hell“	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Paracelsus Zwickl	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Columbus Pale Ale	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
Federweizen leicht	0,5l	€ 5,80

Zipfer Doppelgold	0,5l	€ 5,50
	0,3l	€ 4,90
Gösser Naturtrüb Alkoholfrei	0,5l	€ 5,50
Kaiser Doppelmalz	0,5l	€ 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				

Trumer Bier

Trumer Pils

0,3 l € 5,10

Hopfenspiel

0,3 l € 5,10

unser gesamtes
Angebot finden Sie
auf unserer Bierkarte



Vorspeisen

Wilde Vorspeisenvariation Sulzerl, Wildschinken, geräucherte Flugentenbrust.....	€ 18,90
Dreierlei Wildschinken hausgeräucherter Hirschschinken, Parmesan Rehsaftschinken, Preiselbeeren Wildschweinschinken, Kren	€ 18,10
Hausgeräucherte Flugentenbrust mit Sauce Cumberland	€ 14,10 (zum GlustIn € 10,60)
Gekrätertes Carpaccio vom Hirschrückenfleisch mit Parmesan	€ 18,10 (zum GlustIn € 12,70)
Wildes Sulzerl mit Kernöl-Zwiebelvinaigrette	€ 12,50 (zum GlustIn € 9,90)
Kürbis-Kohlrabi-Tatare an Blattsalat mit karamellisierten Nüssen	€ 10,90 
Ronacarpaccio mit Ziegenkäse-Brûlée	€ 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 € 7,70

Tomatensuppe € 6,90 

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Fleurons € 6,90 

Gebackener Wild-Leberknödel
in der Rindssuppe € 6,90

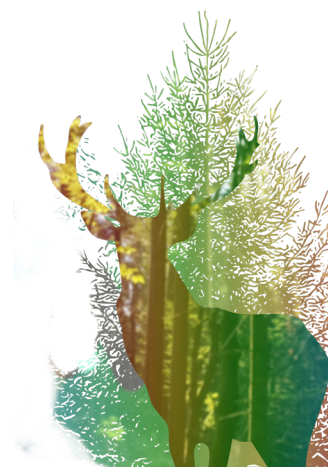
Pinzgauer Kaspressknödelsuppe mit 1 Knöderl € 6,10
mit 2 Knöderl € 8,50

Rindssuppe mit einem Fleischstrudel € 5,70

Frittatensuppe € 5,10

Wein Empfehlung

Cabernet Sauvignon
Marko's Weine, Lukas Markowitsch
Göttlesbrunn, Carnuntum 1/8 l € 4,80



Hauptgerichte

Hirschbraten in Rotweinsauce
mit Semmelknödel
und Preiselbeeren

€ 24,80 (zum GlustIn € 19,80)

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

ca. 240 Gramm € 39,80
(zum GlustIn ca. 160 Gramm € 27,30)

Rehbraten in Rotweinsauce
dazu Serviettenknödel
und Preiselbeeren

€ 26,80 (zum GlustIn € 21,40)

Wildragout (Reh und Hirsch)
mit Semmelknödel
und Preiselbeeren

€ 21,90 (zum GlustIn € 17,50)

Wein
Empfehlung

Zweigelt
Weingut Fam. Umathum
Frauenkirchen, Neusiedlersee 1/8 l € 5,20



Wildererpfandl

€ 29,80 (zum GlustIn € 23,80)

Wildfiletspitzen
in Schwammerlsauce
dazu Tagliolini, Rotweinbirne
und Preiselbeeren

Rosa gebratenes Flugentenbrustfilet

€ 25,30 (zum GlustIn € 20,20)

serviert mit Rotkraut,
Erdäpfel-Feingebäck,
Rotweinbirne und Portweinsauce

Geschmorter Wildschweinbraten

€ 24,40 (zum GlustIn € 19,50)

vom Schopf, serviert mit Rotkraut
und Serviettenknödel

Ossobuco vom Reh

€ 25,90

butterweich geschmort
dazu Speckrahmlinsen, Rösti
und Broccoli

Wein
Empfehlung

Blaifränkisch
Paul Kerschbaum
Horitschon, Mittelburgenland 1/8 l € 4,80



für "Nicht-Wildesser"

Cordon bleu (von der Pute) € 19,90
mit Pommes frites und Preiselbeeren

Wienerschnitzel (Schweinefleisch) € 15,80 (zum GlustIn € 12,40)
Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

Frische Mattigtaler Forelle € 19,90
, „Müllerin Art gebraten“ (entgrätet)
dazu Kräuterbutter und Petersilerdäpfel

Medium gebratenes Chilisteak ca. 240 Gramm € 37,50
vom heimischen Rindsfilet zum GlustIn ca. 160 Gramm € 26.20
serviert mit Wokgemüse
und Pommes frites

Kürbisknödel € 15,50 (zum GlustIn € 11,20)
mit brauner Butter,
Rucola und Bergkäse



Gerösteter Semmelknödel
mit Ei und Rotkraut

€ 15,60



Pikantes Thai-Curry

mit buntem Gemüse und Basmatireis

vegan

€ 15,20

mit gebratenen Garnelen

€ 25,90

mit gebratenen Rinderfiletspitzen

€ 24,70



Gebratene Truthahnstreifen
auf buntem Blattsalat

€ 15,90

Fitness-Steak

kleines Rindsfiletsteak
an großem Blattsalat

€ 26,20

Salat vom Buffet

€ 5,70



Kaffee

Verlängerter	€ 3,70
Großer Espresso	€ 4,30
Kleiner Espresso	€ 3,70

Caffé Latte	€ 4,80
Cappuccino	€ 4,80

AFFOGATO

Espresso
Vanilleeis
Schlagobers
€ 5,70

Rüdesheimer Kaffee Weinbrand • Schlagobers	€ 7,50
---	--------

Pharisäer Rum • Schlagobers	€ 7,50
--------------------------------	--------

Kaffee Diplomat Eierlikör • Schlagobers	€ 7,50
--	--------

Hochprozentiges

Völker, Gobelsburg Marille	€ 4,00
-------------------------------	--------

Bauer Schnäpse Zwetschke	€ 4,00
Williamsbirne	€ 4,00
Obstler	€ 3,60
Vogelbeere	€ 4,80

Dax Eugendorf Alte Zwetschke	€ 4,70
---------------------------------	--------

Preise pro Glas (2cl)

Whiskey
und Rum
gibt's an der Bar!



Süße Schleckereien

Schwarzbeerdatschi mit Vanilleeis und Schlagobers € 10,20 (zum GlustIn € 8,20)

Steirisches Kernöl-Tiramisu im Glas € 8,90

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagobers € 6,20

Süße Schleckereien – gemischter Dessertteller € 13,50

Kastanienreis mit Vanilleeis und Schlagobers € 8,90 (zum GlustIn € 6,50)

Gebackene Rumrosinen-Topfentorte € 5,70

Tonkabohnen-Panna Cotta
mit marinierten Beeren und Sorbet € 9,20

Hausgemachte Rumrosinen
mit Bourbon-Vanilleeis und Schlagobers € 9,20

Käseauswahl groß € 14,60 klein € 11,70

Heiße Liebe € 8,20
Kinderbecher € 4,60
Eiskasperl € 4,60

Eis-Palatschinke € 8,90
Sorbet Variation € 8,20



MARTINI *Gansl*

Wir servieren Spezialitäten von der

Bio-Weidegans

vom Hof der Familie Lettner, Frankenmarkt

von 2. November 2025
bis 11. November 2025



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.

Kulinarische Vorschau

Festliches Silvestermenu
31. Dezember 2025

Festmenu zum Valentinstag
14. Februar 2026

7-gängiges Überraschungsmenu
jeden Freitag und Samstag Abend
von Jänner bis April 2026

Heringschmaus - Das Buffet am Teller
Aschermittwoch, 18. Februar 2026

Lammspezialitäten
19. März bis 10. April 2026

Spargelzeit
ist von ca. Mitte April bis ca. Ende Mai