



# WILDSCHMAUS 2025

VOM 10. - 19. OKTOBER

Wir haben regionales Wild aus der Weststeiermark  
vom Draxler aus Mooskirchen.

## VORSPEISEN & SUPPEN

### WILDVORSPEISE - Rehcarpaccio im Pfeffermantel

mit Olivenöl-Zitrusmarinade & Trüffel-Senf • Birnenchutney • Kren  
Herbstliche Frühlingsrolle • eingelegter Kürbis • Gebäck € 14

### KÜRBIS-INGWER CREMESÜPPCHEN

mit knusprigen Flugenten-Kastanien Tascherl • Kernöl € 7,5

RINDSUPPE mit Leberknödel € 5,8

RINDSUPPE mit Frittaten € 5

GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET € 6

...

### HAUSAPERITIF

Frizzante trifft  
Johannisbeernektar vom  
Bauernhof Wipfler  
0,1l € 4,8

...

### Thalheim Pils

Vom Fass  
0,3l € 4,2

## WILD HAUPTSPEISEN

### WEIN EMPFEHLUNG

ZWEIGELT  
Neusiedlersee DAC  
Weingut Reeh  
Burgenland  
1/8l € 5,0

...

BLAUFRÄNKISCH,  
Weingut Gager  
Deutschkreutz  
Mittelburgenland DAC  
1/8l € 5,5

### G'SCHMACKIGES WILDRAGOUT MIT WURZELGEMÜSE

Semmelknödel & hausgemachte Preiselbeer-Pastete € 18

### TRÜFFEL TRIFFT WILD - Tagliatelle in Trüffelrahmsauce € 17

mit Hirschrohschinken, gebackene Kräuterseitlinge & Kresse

### GEBACKENES REHSCHNITZERL IN DER KÜRBISKERNPANADE

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeer-Rotweinbirne € 20

### HIRSCHBRATEN - DER KLASSIKER

mit Blaukraut, Semmelknödel & hausgemachte Preiselbeer-Pastete € 19

### ROSA HIRSCHMEDAILLIONS

mit Pilzrahmsauce oder Trüffelrahmsauce  
Kroketten, Speckbohnen, Preiselbeer-Rotweinbirne € 35

### WILDERERPLATTE - für 2 Personen - € 46

Rehschnitzerl, Hirschbraten, rosa gebratenes Wild, Blaukraut,  
Wilddragout, Speckbohnen, Preiselbeer-Pastete  
Kroketten, Tagliatelle, Knödel, Pilzsauce, Rotweinbirne usw.



# WIRTSHAUS KLASSIKER



## GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein € 10 von der Pute € 12

**MOOSBACHER CORDON BLEU** in der Kürsbiskernpanade  
Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse € 12,5

## GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES

Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel Pommes • buntes Gemüse  
eingelegte Pfefferoni • Dipsauce • Kräuterbutter € 19

## KNUSPRIGE SCHAFKÄSE-SPINAT LAIBCHEN

mit *BIO* Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthal in der Sesampanade  
Petersilienkartoffel • buntes Gemüse • Dipsauce € 16

## GEBRATENES ZANDERFILET

Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 19

## GUSTOSALAT

gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 13

## KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 9,5

# BEILAGEN

PETERSILIENKARTOFFELN € 4,5 • REIS € 4 POMMES € 5 • GEMÜSE € 5

1 PORTION BLAUKRAUT € 3,5



# NACHSPEISEN

## SUSI'S

KASTANIENSCHNITTE € 4

MEHLSPEISE AUS DER VITRINE € 4

## MOUSSE AU CHOCOLAT von der Zartbitterschoko

Portwein-Weichseln • Nuss • Obers € 8



Wir wünschen guten Genuss.

**Familie Rössl und das Gasthof-Team**

SCHILCHERSTURM  
GESPRITZT

¼ l € 3,2

SCHILCHERSTURM

¼ l € 3,8



IN UNSERER  
WEINKARTE  
FINDEST DU ÜBER  
50 ERLESENE  
WEINE