Bier Empfehlung

„Edelstoff"
ein helles Exportbier,
weich, spritzig und frisch
zugleich, 5,6 %

0,5 ltr. € 5,30

Augustiner Bräu München gegründet 1328
Garchinger Augustiner
im Alten Gesindehaus
2016

Weißwein-Empfehlung
Grüner Veltliner „No. 6"
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung
Zweigelt No. 2
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Wildwochen

Vorspeise

Brezenknödel Carpaccio mit sautierten Waldpilzen, roten Zwiebeln & Salatbouquet € 13,50
Steirisches Vitello Kürbiskerncreme, Kapern & Salatbouquet € 14,50
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Salatbouquet € 14,50
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeersoße, Orangenstücken & Vogerlsalat € 15,90

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen & Kürbiskernöl € 8,50
Wildkraftbrühe mit Pistazien-Nockerl € 9,50

Salat

Herbstsalat mit gemischtem Blattsalat & Balsamico Dressing € 10,90
wahlweise mit:
mariniertem Kürbis, Ziegenkäsecrumble & Cranberrys + € 8,50
Ochsenfetzen + € 14,50

Nudelgerichte

Kürbis-Orangen Ravioli (vegan) mit Babyspinat, Granatapfelkernen & Kürbis-Kokossoße € 18,50
Pappardelle mit Wildschweinbolognese € 21,50

Fleisch

Wildschweinwürst´l mit Sauerkraut, Malzbaguette & Bratensoße 2 Stk. € 17,50 | 4 Stk. € 23,00
Edelhirschgulasch mit Semmelknödel & Preiselbeer-Birne € 26,50
Rehschnitzel mit Kartoffel-Vogerlsalat & Preiselbeeren € 31,50

Hirschburger Double Deluxe
im Brezenbun, mit Käse, Preiselbeer- Mayonnaise & Blaukraut-Orangensalat € 23,50
wahlweise mit: Pommes oder Wedges + € 5,90

Hirschrückenmedaillons
mit Haselnussspätzle, Speckrosenkohl und Portweinsoße € 37,50

Wirtshausklassiker

½ **Knusprige Schweinshaxe** mit Kartoffel-Gurkensalat € 21,50
Cordon Bleu (Schwein) mit Alpenschinken & Emmentaler gefüllt, dazu Kartoffel-Gurkensalat € 24,50
Gesindehauspfandl mit Schweinefiletmedaillons, Spätzle & Waldpilzsoße € 26,50

Dessert

Vanillekipferl Parfait
mit Beeren-Zimtragout € € 10,50

Bier Empfehlung

„Edelstoff"
ein helles Exportbier,
weich, spritzig und frisch
zugleich, 5,6 %

0,5 ltr. € 5,30



Weißwein-Empfehlung
Grüner Veltliner „No. 6"
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, feine Würze, Frucht 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Rotwein-Empfehlung
Zweigelt No. 2
WG Thomas Lehner, Niederösterreich
trocken, weich & samtig 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Mittagsgericht

Mo – Fr: 11:30-14:30 Uhr

Menüpreis € 17,50

Rinderkraftbrühe mit Tageseinlage
Inklusive 1 Espresso

Montag

Roastbeef
Bratkartoffeln | Salatbouquet | Remoulade € 14,50

Dienstag

Kotelette gebacken
Kartoffel-Gurkensalat € 13,50

Mittwoch

Schweizer Rahmschnitzel
überbacken mit Schinken/Käse | Spätzle | Rahmschwammerlsoße € 13,90

Donnerstag

Rinderlendenstreifen
Kroketten | Pfefferrahmsoße € 15,90

Freitag

Forelle im Ganzen
Blattspinat | Salzkartoffeln | Zitronenbutter € 15,50

Vegetarisch

Dampfnudel
Vanillesoße € 10,50

Wochenend-Schmankerl

Samstag + Sonntag ganztägig

Lugeder´s Bauern Ente
Kartoffelknödel | Blaukraut | kräftige Entensoße
¼ € 25,50 | ½ € 33,50

Beer recommendation

„Edelstoff"
a pale export beer, soft, tangy and fresh at the same time, 5,6%

0,5 ltr. € 5,30

Augustiner Bräu München gegründet 1328
Garchinger Augustiner
im Alten Gesindehaus
2016

White wine recommendation
Grüner Veltliner „No. 6"
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation
Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Venison weeks

Starter

Pretzel-dumpling-carpaccio with sauteed mushrooms, red onion & salad bouquet € 13,50
Styrian Vitello pumpkin seed creme, capers & salad bouquet € 14,50
Smoked trout fillet with creamed horseradish & salad bouquet € 14,50
Smoked duck breast with cranberry sauce, orange segments & lamb's lettuce € 15,90

Soups

Cream of pumpkin soup with pumpkin seeds & pumpkin seed oil € 8,50
Venison bouillon with pistachio dumplings € 9,50

Salad

Autmn salad with mixed leaf salad & balsamic dressing € 10,90
optionally with:
marinated pumpkin, goat's cheese crumble & cranberries + € 8,50
Ox shreds + € 14,50

Pasta dishes

Pumpkin-orange ravioli (vegan) with spinach leaves, pomegranate seeds & pumpkin-coconut sauce € 18,50
Pappardelle with Wild Boar Bolognese € 21,50

Meat

Wild boar sausages with sauerkraut, malt baguette & gravy **2 pcs.** € 17,50 | 4 pcs. € 23,00
Venison goulash with bread dumpling & cranberry-pear € 26,50
Venison escalope with potato-lamb's lettuce salad & cranberries € 31,50

Hirschburger Double Deluxe
in a pretzel bun, with cheese, cranberry mayonnaise & red cabbage-orange salad € 23,50
optionally with: Pommes or Wedges + € 5,90

Venison loin medallions
with hazelnut spaetzle, bacon-wrapped Brussels sprouts and port wine sauce € 37,50

Gesindehaus Classics

½ Crispy pork knuckle with potato-cucumber salad € 21,50
Cordon Bleu (pork) filled with alpine ham & Emmental cheese with potato-cucumber-salad € 24,50
„Gesindehaus pan" with pork fillet medallions, butter spaetzle & creamy forrest mushroom sauce € 26,50

Dessert

Vanilla Crescent Cookie-Parfait
with Berry-Cinnamon ragout € 10,50

Beer recommendation

„Edelstoff“
a pale export beer, soft, tangy and fresh at the same time, 5,6%

0,5 ltr. € 5,30

Augustiner Bräu München gegründet 1328
Garchinger Augustiner
im Alten Gesindehaus
2016

White wine recommendation
Grüner Veltliner „No. 6“
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, fine spice, fruity 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Red wine recommendation
Zweigelt No. 2
Winery Thomas Lehner, Lower Austria
dry, soft & velvety 12,5 %
0,1 ltr. € 5,50 / 0,25 ltr. € 9,90

Lunch Menu

Mo-Fr: 11:30am - 2:30pm

Menu € 17,50

Beef bouillon soup with daily addition
1 Espresso included

Monday

Roast beef
Pan-Fried Potatoes | Salad Bouquet | Remoulade € 14,50

Tuesday

Baked Cutlet
Potato-Cucumber Salad € 13,50

Wednesday

Swiss Cream Schnitzel
Gratinated with Ham/Cheese | Spätzle | Creamy Mushroom Sauce € 13,90

Thursday

Beef Tenderloin Strips
Croquettes | Pepper Cream Sauce € 15,90

Friday

Whole Trout
Spinach Leaves | Boiled Potatoes | Lemon Butter € 15,50

Vegetarian

Steamed dumpling
Vanilla Sauce € 10,50

Weekend treats

Saturday + Sunday all day

Lugeder's Farm-Raised Duck
Potato Dumpling | Red Cabbage | Hearty Duck Sauce
¼ € 25,50 | ½ € 33,50