

Weiß

RESTAURANT HOTEL

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Familie Weiß & Team



W
I
L
L
K
O
M
M
E

Aperitif

Trumer Pils 0,3

Asolo Prosecco Superiore Extra Dry

Tenuta Baron, Valdobbiadene

Negroni Classico 6cl

Wermut Tonic by Weiß

hausgemachter Wermut | Fever Tree Mediterranean Tonic

Offene Weine (Auswahl)

Weißweine

2022 Chardonnay

Gesellmann | Deutschkreutz | Burgenland | 13,5% | trocken

2022 Pinot Grigio

Collavini | Rosazzo | Italien | 12,5% | trocken

Rotweine

2019 Cuvée Tridendron [ME CS BF]

Triebaumer | Rust | Burgenland | 13,5% | trocken

2020 Rioja La Vendimia

Palacios Remondo | Spanien | 14% | trocken

2021 Zweigelt Heideboden

Gsellmann | Gols | Burgenland | 12,5% | trocken

Alle offenen Weine finden Sie in der Dessert und Wein Karte am Tisch.
Für die Karte der Flaschenweine wenden Sie sich bitte an das Service Team.

Vorspeisen

gemischter Vorspeisenteller vom Wild

geräucherter Hirschschinken und Entenbrust
Eierschwammerl- Wildschweinsulze | Marillenchutney
rosa gebratenes Hirschfilet (kalt) | Rehlebercrostini
Ziegenkäse Crème Brûlée

Rehlebercrostini auf Blattsalat

Reh Tatar

eingelegte Eierschwammerl | Trüffelmayonnaise
Wachtel Spiegelei

Carpaccio vom Rind

Rucola | Parmesan

Ziegenkäse Crème Brûlée

Feigen | Salat

Kürbismousse

Blaukrautsalat | Hirschschinken

Suppen

Rindssuppe

Frittaten

Wildpüreesuppe

Kastanienschaumsuppe

mit Hirschschinkengrissini

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

W I L D

„Das Beste vom Wild“

Hirschfilet | Rehfilet | Rotweinbirne
Madeirasaft'l | Steinpilznudeln

zweierlei vom Reh

rosa gebratener Rehrücken | Reh Geschnetzeltes
Speckblinis | Preiselbeersoße

Hirschrückensteak mit Steinpilzkruste

Blaukrautsauce | Pastinakenpüree | Lavendelbirne

geschnetzelte Rehleber

Salbeignocchi

Wild Bowl „the hunter's choice“

Wildfilet | Herbstgemüse | Basmatireis

W I L D

Wildschweinbraten in Hagebuttensauce

Semmelknödel | Preiselbeeren

Hirschragout

Semmelknödel | Preiselbeeren

Hirschschnitzel in Eierschwammerlsauce

Schupfnudeln | Preiselbeeren

gebratene Entenbrust im Hollersaft'

Eierschwammerlpolenta

HAUPTGERICHTE

Gemüsecurry vegan
Basmatireis

Rote Beete Knödel
Gorgonzolasauce | Blattsalat

Saiblingsfilet
getrüffelte Nudeln mit Wirsing

Rumpsteak
vom österreichischen Premium-Rind
Speckfisolen | Bratkartoffeln | Pfeffersauce

Wiener Schnitzel Schwein oder Pute
Petersilienerdäpfel | Optional: Preiselbeeren

D E S S E R T

Dessertvariation

Mousse au Chocolat | Crème Brûlée | Sorbet
Topfenknödel | Kürbiskern Parfait

Crème Brûlée

warmes Hollerkoch | Sorbet

zweierlei von Nuss und Nougat

Nougatknödel | Nougatparfait | Sorbet

gebackene Apfelscheiben

Vanilleeis | Schlagobers | Zimt

Mousse au Chocolat

Obstsalat | Beerenspiegel

Original Weiß Topfenknödel

nach Rezept des Hauses
Butterbrösel | Zwetschkenröster

Original Weiß Roulade

Schoko-Schlagobersroulade | ohne Mehl