

www.wirt-in-steinbrunn.at

HERZLICH WILLKOMMEN

WILDE ZEITEN

*Das
Wirtshaus!* **bauer**
wirt in steinbrunn

AN JEDEM
WOCHENENDE
IM OKT / NOV
WILDGERICHTE &
OFENFRISCHE ENTEN

27. - 31. OKT
GESCHLOSSEN

Der erste „Wald-Gang“

Beuschel vom Schardenberger Reh 8,90
Serviettenknödel
als Hauptspeise 14,90

Steinpilzcremesuppe 6,90
Steinpilze aus dem heimischen Wald
Schwarzbrotchip & Kräuterschaum

ASIA STYLE
Tataki vom Schardenberger Rehrücken 15,90
außen angebraten, innen fast roh
in Sesam gewälzt | hausgemachte Teriyaki-Sauce | Kürbis-Kimchi | Chili-Mayo | eingelegter Ingwer | Sesamchip | Kresse | gepuffter Reis

Kräftige Wildconsomme 6,50
mit Rehleberknödel 5,90

Knusprige Ente

halbe knusprige Ente 24,90
viertel knusprige Ente 19,90
Orangensauce | Kartoffelknödel | Semmelknödel
heißer Speckkrautsalat

Nicht so wilde Gerichte findet ihr auf unserer Tageskarte.

Wilde Edelteile

Zweierlei vom Schardenberger Reh 25,90
zart geschmorte Rehstelze | rosa gebratenes Rehfilet | Portwein-Schokoladen-Jus | Cremiger Erdäpfel-Stampf | Kürbis aus dem Ofen | gebackene Mandelbällchen

Rostbraten vom Hirschsteak 27,90
rosa gebraten | kräftige Rotweinsauce | Portwein-Zwiebeln | gegrillter Karfiol | Brezn-Serviettenknödel | Röstzwiebel

„Schätze vom Wald“ 29,90
rosa gebratener Rehrücken | zartes Hirschrückensteak | schwarze Nussauce | Sellerie-Creme | gebratenes Herbstgemüse | eingekochte Waldbeeren

„Wilderer-Burger“ 17,90
Patty vom Reh & Hirsch | hausgemachte Trüffel-Mayo | Portwein-Zwiebeln | Feldsalat | geräucherter Heumilchkäse | Blaukraut-Cole Slaw | Potato Wedges | Wildkräuterdip

Waidmanns Klassiker

Ragout vom heimischen Wild 21,90
Reh & Hirsch | Wurzelgemüse-Rotweinsauce | Butterspätzle | Kroketten | warmer Speckkrautsalat

Woser Esternberg
Zarter Hirschbraten vom Sauwaldhirsch 24,90
Wacholdersauce | Semmelknödel | Mandelbällchen | Preiselbeerbirne | Blaukraut

Rehbraten vom Schardenberger Reh 25,90
Rotweinsauce | Serviettenknödel | Kroketten | Preiselbeeren | gemischter Salat

Schardenberger Jagd
Zarte Wildhasenkeule 19,90
Kräftiges Pfeffer-Rahm-Saftl | Semmelknödel | Petersilien-Erdäpfel | Wildbeeren | heißer Speckkrautsalat

Geschmorter Wildschweinschlögel 19,90
Wacholder-Gin-Saftl | Kräuter-Champignons | zweierlei Knödel | heißer Speckkrautsalat

vegetarisch
„Wilder Beilagenteller“ 16,90
Serviettenknödel | Kroketten | kräftige Wildsauce | Ofenkürbis | Blaukraut

perfekt dazu

Blaukraut oder
Speckkrautsalat 3,90

Weinempfehlungen

Zweigelt Ried Halterberg 2020
Gerald Waltner
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot.
Kraftvoll und elegant, mit dunklen Kirschen, Cassis und feiner Edelholzwürze.
0,7l 29,- | 1/8 4,90

Das Phantom 2023
K+K Kirnbauer
Cuvée aus Blaufränkisch, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah. Dunkle Beerenfrucht, feine Röstaromen und ein samtiger, vollmundiger Geschmack.
0,7l 55,-

Bela Rex 2021
Gesellmann
Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Kraftvoll und elegant, mit dunklen Kirschen, Cassis und feiner Edelholzwürze. 0,7l 78,-

Wild essen, fein trinken!
Hausgemachte Uhudler Limonade 4,80
Eis & Rosmarin
„Wilderer-Gin-Tonic“ 12,90
Uhudlersirup | Tonic | Barnfield Slow Gin | Rosmarin | frische Heidelbeeren | Eis
„Dirty Affogato“ 7,50
Achtung Suchtgefahr
Belvedere Drity Brew (Kaffee-Vodka) | Espresso | Vanilleeis

Sündhaft guad

Eispalatschinken 9,90
Vanilleeis | Schokosauce | frische Früchte | Sahne

Variation vom Apfel 10,90
Apfelstrudel-Zigarre | Vanilleschaum | Apfelkuchen | Malaga-Eis

„Bienenstich“ 10,90
Honig-Panna-Cotta | Mandel-Crunch | Mandel-Sponge | Honig-Joghurt-Eis | Sanddornbeeren