

# WILDE ZEITEN BEIM NEUWIRT!

WILDSPEZIALITÄTEN AUS HEIMISCHEN REVIEREN

**Herbstzeit ist Wildzeit.**

Von 5. Oktober bis 1. November dreht sich beim Neuwirt alles ums Wild. Klassische und kreative Gerichte von Reh, Hirsch, Wildschwein, Fasan und Ente sorgen für ein kulinarisches „Weidmanns Heil“ der besonderen Art.

Herzlich willkommen zu unseren Wildwochen! Wir freuen uns, Euch mit Köstlichkeiten aus heimischen Jagdrevieren verwöhnen zu dürfen.

**LASST ES EUCH GUT GEHEN. PROST UND MAHLZEIT.**

FAMILIE SCHIEFER SAMT MANNSCHAFT



**FÜR DIE FRISCHE SPEISEZUBEREITUNG UND DEN EINSATZ REGIONALER ROHSTOFFE WURDEN WIR MIT DEM AMA-GASTROSIEGEL AUSGEZEICHNET:**

**Rind & Schwein:** Fleisch aus Österreich über die Fleischerei Ablinger, Oberndorf  
**Wild:** aus heimischen Jagdrevieren, zum Teil von Bad Vigauner Jägern erlegt  
**Tennengauer Almkas:** von der Dorfkäserei Pötzensberger, Adnet  
**Eier:** Bio-Eier aus Freilandhaltung von Caro Ramsauer aus Bad Vigaun  
Eier L aus Bodenhaltung von Bergland-Ei  
**Gesund:** Unsere Erdäpfel, Salat & Gemüse wird von Gemüse Eisl in Wals geliefert  
**s'Kernöl** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von der Familie Pechtigam aus Mettersdorf  
**Butter & Milchprodukte** kommen von SalzburgerLand Milch.

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWST

# NEUWIRT'S WILD MENÜ

## HIRSCHSCHINKEN

Herbstrolle | schwarze Nüsse & Salatbukett

## WILDESSENZ mit Steinpilznockerl & Portwein

## ROSA GEBRATENES REHNÜSSCHEN

Ingwer-Granatapfelsauce | glasierter Kürbis | Pastinakenpüree

## Zweierlei SCHOKOLADENMOUSSE mit marinierten Orangenfilets

3 Gänge Suppe   Hauptspeise   Dessert	32
3 Gänge Vorspeise   Hauptspeise   Dessert	36
4 Gänge Vorspeise   Suppe   Hauptspeise   Dessert	40

Abendgedeck 3.<sup>50</sup>

Alle Preise in Euro & inkl. gesetzlicher MWST

## APERITIF

ROSÉ-SEKT KATHARINA vom Weingut Schmid aus Stratzing | 0,1l 4.<sup>20</sup>

### BIRNEN-MIMOSA

Prosecco mit selbstgemachtem Mark von unserer Hausbirne | 0,15l 4.<sup>50</sup>

### KALTENHAUSER EDITION MARONI

Vollmundig und zartherb | mit dem Geschmack reifer Edelkastanien | 0,33l 3.<sup>80</sup>

## SALATE

Gebratene HÜHNERBRUSTSTREIFEN auf knackigen Blattsalaten | 11

### BACKHENDLSALAT

Gebackene Hendlfiletstücke auf Erdäpfel-Vogerlsalat mit Steirischem Kürbiskernöl | 11.<sup>50</sup>

ERDÄPFEL-VOGERLSALAT mit Steirischem Kürbiskernöl | 4.<sup>90</sup>

KUNTERBUNTER SALATTeller | 4.<sup>90</sup>

# WILDE VORSPEISEN

## WILDSCHWEINSULZERL

Käferbohnen | Kernölvinaigrette | 9.<sup>50</sup>

## HIRSCHSCHINKEN

Herbstrolle | schwarze Nüsse | 11

## GERÄUCHERTE ENTENBRUST

Cranberries | Orangen | Salatnesterl | 11.<sup>50</sup>

## CARPACCIO VOM REHFILET

Nuss-Basilikumpesto | gehobelter Almkas | marinierte Eierschwammerl | 14

# WEINLUST...

Neuwirt's-Wildwochen-Wein-Specials zum Nice-Price!!

## BLAUER ZWEIFELT

Weingut Tesch - s'Flascherl um 19



## BLAUFRÄNKISCH

Weingut Iby - s'Flascherl um 20

## ➤ AUS DER SUPPENKÜCHE ➤

MARONISAMTSUPPE | Apfelstückchen | Obershaube | 5.<sup>50</sup>

KÜRBISCREMESUPPE

Ingwer-Kartoffel-Stangerl | Steirisches Kürbiskernöl | 5.<sup>50</sup>

KLARE KRÄFTIGE RINDSSUPPE mit FRITTATEN | 3.<sup>80</sup>

mit BUTTERGRIEBNOCKERL | 4.<sup>20</sup>

## ➤ FISCH & VEGGIE ➤

SPINAT-ERDÄPFELRÖSTI

mit Ziegenkäse & Kräutertopfen | 11

Krosses ZANDERFILET

leichtes Paprikakraut | Kräuter-Erdäpfel | 17.<sup>50</sup>

# WILDE HAUPTSACHEN



## ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN

Eierschwammerlrahmsauce | Kroketten | Apfel-Rotkraut mit Maroni | 28.<sup>50</sup>

## GESCHMORTER GAMSBRATEN

Mandelbrokkoli | Briocheknödel | Preiselbeerbirne | 17.<sup>50</sup>

## FASANENBRÜSTCHEN

Speckmantel | Apfel-Calvadosauce | gerührter Polenta | 18



## HIRSCHRAGOUT

Serviettenknödel | Apfel-Rotkraut | Preiselbeerbirne | 15.<sup>50</sup>

## TAGLIATELLE MIT HIRSCHFILETSPITZEN

mit Steinpilzen & knusprigen Kräuter | 15

## HIRSCHRÜCKENSTEAK medium

Pfeffersauce | Speckbohnen | Erdäpfelrösti | 24.<sup>50</sup>

# WIRTSCHAUSKLASSIKER

WIENER SCHNITZEL vom Jungschwein  
Petersilerdäpfeln | Preiselbeeren | 11

TAFELSPITZ  
Rösterdäpfeln | Cremespinat | Apfelkren | Schnittlauchsauce | 17.<sup>50</sup>

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL

15 Minuten Vorfreude | 8.<sup>50</sup>

und das passt dazu:

Erdäpfel-Vogersalat mit pLoDEr's Steirischem Kürbiskernöl	4. <sup>50</sup>
Kunterbunter Salatteller	4. <sup>50</sup>
Pommes frites, Petersilerdäpfeln, Braterdäpfel	2. <sup>50</sup>
Rösterdäpfel	4
Preiselbeermarmelade	1. <sup>50</sup>

# TENNENGAUER ALMKAS

VON DER DORFKÄSEREI PÖTZELSBERGER  
Schwarzbrot | Butter | Apfel-Vogelbeergelee | 10

# S'NACHSPEISEN-ECK

## NEUWIRT'S SCHOKOLADENSEITE

Schoko-Mousse x 2 | Schoko-Küchlein | Sorbet | 11

## NOUGAT-TOPFENKNÖDERL

mit Nussbrösel & eingelegten Zwetschken | 6.<sup>50</sup>

## EISPALATSCHINKE

Vanille- & Schoko-Eis | Schokosauce | Birnen | Schlagobers | 6.<sup>50</sup>

## PARFAIT VOM KÜRBISKERNÖL

Hollerlandl | eingelegte Kürbiswürfel mit Ingwer | 6

## APFELSTRUDEL mit Schlagobers & Vanille-Eis | 4.<sup>50</sup>

## WALDVIERTLER GRAUMOHNTOORTE mit Schlagobers | 3.<sup>50</sup>

## SACHERTORTE mit Schlagobers | 3.<sup>50</sup>

## MANGOSORBET mit Prosecco | 5

## MARONIEISBECHER

Maronireis | Schoko- & Vanilleeis | Amarenakirschen | Schlagobers | groß 7 klein 5