

## Alkoholfreie Getränke

0,30l Apfel; Orange; Multivitamin; Johannisbeere	€ 4,00
0,30l Zwetschke	€ 4,00
0,30l Rote Traube	€ 4,00
0,30l Marille	€ 4,00
0,30l Fruchtsaft gespritzt	€ 3,80
0,30l Fruchtsaft Wasser	€ 3,60
0,50l Fruchtsaft gespritzt	€ 4,80
0,50l Fruchtsaft Wasser	€ 4,60
<b>Hausgemachte Säfte (Sirup)</b>	
0,5l Hausgemachtes Zirben-Kracherl (Sirup Soda, Zitrone, Minze)	€ 4,20
0,3l Hausgemachtes Zirben-Kracherl	€ 3,20
0,5l Hausgemachtes Holler-Kracherl	€ 4,20
0,5l Hausgemachtes Holler-Wasser	€ 4,00
0,3l Hausgemachtes Holler-Kracherl	€ 3,20
0,3l Hausgemachtes Holler-Wasser	€ 3,00
0,3 Cola, Fanta, Sprite, Almdudler, Spezi	€ 4,10

## Aperitif

Campari- Orange	€ 5,80
Campari- Soda	€ 5,30
1 Glas Perlspiel - Kolkmann	€ 5,50
1 Glas Schilcher Frizzante - Klug	€ 5,50
Aperolspritzer (Soda, Weißwein, Prosecco, Minze)	€ 6,90
Hugo (Soda, Weißwein, Prosecco, Holundersirup)	€ 6,90
4 cl Gin Tonic	€ 13,00

## Offene Rot-Weine

Zweigelt - Kerschbaum	1/8	€ 6,30
Blaufränkisch - Kerschbaum	1/8	€ 6,30
Cuvee Roter Oktober - Sehr (Zweigelt, Merlot, Pinot Noir, St. Laurent)	1/8	€ 6,30

## Offene Weiß-Weine

Welschriesling - Trummer	1/8	€ 5,50
Grüner Veltliner - Mehofer	1/8	€ 5,50
Chardonnay - Hebenstreit	1/8	€ 5,50

## Bier

Pils/Radler 0,3l	€ 4,10
Pils/Radler 0,5l	€ 5,10
Pfiff	€ 3,30
0,3l	€ 4,20
0,5l	€ 5,10
0,3 Gösser alkoholfrei 0,3l Flasche	€ 4,20
0,5 Maisel Weizenbier alkoholfrei	€ 5,10
0,5 König Ludwig Weizenbier	€ 5,10
0,5 Trummer Herbstbier	€ 5,10

## Heimische- Regionale Schnäpse

2 cl Zirbe	€ 3,50
2 cl Grappa	€ 6,90
2 cl Apfel im Eichenfass - Kerschbaumer	€ 4,90
2cl Vogelbeere - Kerschbaumer	€ 7,50
2 cl Kirschlor	€ 3,50
2cl Obstler	€ 3,30
2cl Marille	€ 3,50
2 cl Williamsbirne	€ 3,50

## Vorspeisen

<b>Hausgeräucherte Hirschkeule</b> (Rezept des Seniorchefs) mit Butterrose und Holzofen-Bauernbrot	€ 13,90
<b>Rehterrine</b> mit Preiselbeeren und eingelegten Feigen - an herbstlicher Salatgarnitur	€ 10,50
<b>Hausgebeiztes Saiblingsfilet</b> mit Dillsensauce, Butter und hausgemachtem Toastbrot	€ 13,90
<b>Schwaigers Vorspeisenteller</b> mit gebeiztem Saiblingsfilet, hausgeräucherte Hirschkeule, Rehterrine mit Preiselbeeren und hausgemachtem Gebäck	€ 13,90

## Feine Suppen aus dem Kessel

<b>Hirschcremesuppe</b> mit Gemüsestreifen und Grießnockerl	€ 7,90
<b>Kräftige Gamssuppe</b> mit Leberknödel	€ 5,90
<b>Rote Rübensuppe</b> mit Obershaube und Weißbrotchips	€ 7,50
<b>Cremesuppe vom Kürbis</b> aus dem eigenem Garten, mit Kernöl- Obershaube, Weißbrotchips und gebratenem Speck	€ 7,50

## Fisch

Gebratenes Saiblingsfilet aus der Fischzucht Kainisch  
auf Wurzelgemüse mit Rahmpolenta

€ 24,20

## Feines vom Federwild, aus den heimischen Wäldern

Gebratene Fasanenbrüstchen im Speckmantel  
mit Äpfel und Mais gefüllt, in kräftiger Beerenauslesesauce  
serviert mit gebratenen Erdäpfellaibchen, Preiselbeeren  
und glacierten Weintrauben

€ 24,70

## Schwaigers Wildvariation

mit gebratener Fasanenbrust, Rehfilets und gegrilltem Wildschweinkotelett,  
auf einer zarten Beerenauslesesauce,  
serviert mit Braterdäpfel und Rotkraut

€ 28,90

## Vom Feld empfehlen wir

Im Ganzen gebratenes Hasenrückenfilet  
in Pinot-Noir-Sauce, mit glacierten Apfelscheiben,  
gebratenem Speck und Braterdäpfeln

€ 29,20

## Zartes vom Reh

### Zart-rosa gebratene Rehfilets

in Madeirasauce mit Kräuterseitling-Serviettenknödel, eingelegten Weichseln, Maronipüree und Rotkraut € 36,50

### Rehschnitzel „Marizza“

gebacken mit Mandelsplitter, serviert mit Buttererdäpfel und kleinem Blatsalat € 22,90

### Rehschlegel nach Art des Hauses

mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Rotkraut € 22,50

### Feines Rehragout in Zweigeltssauce

mit Butternockerln und Preiselbeeren € 21,90

### Gebratenes Rehröllchen

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Frischkäse, an Heidelbeer-Rotweinsauce serviert mit Erdäpfelgnocchi, Rotkraut und Preiselbeeren € 25,70

## Vom König unserer Wälder, dem Hirschen empfehlen wir..

<b>Zart-rosa gegrilltes Hirschsteak</b> auf Eierschwammerlragout, mit Sauerrahmerdäpfel, Kräuterbutter, eingelegter Birne und Rotkraut	€ 37,90
<b>Hirschroulade nach Böhmerwald Art</b> mit Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren	€ 22,90
<b>Gebratenes Hirschschnitzel in Burgunderrahmsauce</b> mit Tagliatelle und Preiselbeeren	€ 21,90
<b>Gulasch vom Hirsch</b> mit Semmelknödel und Preiselbeeren	€ 21,90
<b>Jagapfandl</b> Hirschkalbsfiletscheiben in Pilzsauce, mit Butternockerln und Preiselbeeren	€ 25,70

## Vom Wildschwein

Wildschweinbraten vom Frischling mit Semmelknödel, Preiselbeeren und Rotkraut	€ 21,90
Gebratenes Frischling- Wildschweinkotelett in Natursauce mit Braterdäpfel und Rotkraut	€ 24,70

## Alternative zum Wild

Wiener Schnitzel vom Kalb mit mitgebratenen Erdäpfel	€ 23,90
Gebackene Hühnerbrust mit Braterdäpfeln	€ 15,90
Spinatköderl überbacken mit Bergtilsiter, in Knoblauchsauce und gedämpften Broccoli und Karotten	€ 17,90

# Hausgemachte Mehl- und Süßspeisen

## Dunkles Schokoladenmousse

mit frischen Beeren

€10,90

## Mohn-Eisparfait

mit Vanillesauce und lauwarmen Zwetschken

€10,50

## Crème Brûlée

mit Schlagobers und frischen Beeren

€11,90

## Eispalatschinke

mit hausgemachtem Vanilleeis und Schlagobers

€7,50

## Spagatkräpfen

mit hausgemachtem Vanilleeis, Preiselbeeren und Schlagobers

€7,90

## Vanilleeis

mit Kastanienpüree und Schlagobers

€7,90

## Käseteller

Camembert rosso, Österkron und Ennstal-camembert

mit Weintrauben und hausgemachtem Rosenblütengelee

€9,90

### Allergen-Information:

- Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutaten im Endprodukt enthalten sind.
- Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).  
Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
- Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.  
Wir gehen auf die Bedürfnisse von speziellen Ernährungsformen ein.  
Gerne klären wir Sie bezüglich Allergene in unseren Gerichten auf und empfehlen Ihnen Alternativen.  
Fragen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter.