



Region Wagram Menü

Gebackenes Hirn auf Erdäpfelsalat

6,90

Rotkrautsuppe mit karamellisierten Maroni

4,90

Rehragout mit Thymianspätzle und Preiselbeeren

14,90

Maronimousse mit Waldbeerensauce

6,90

3 GANG MENÜ 27
mit Weinbegleitung + 9

4 GANG MENÜ 32
mit Weinbegleitung + 12



Vorspeisen

- Gebackenes Hirn auf Erdäpfelsalat 6,90
Rehcarpaccio mit herbstlichem Salat und Parmesan 9,90
Blattsalat mit Feigen, Trauben und Wagramnüssen 4,90

Suppen

- Rotkrautsuppe mit karamellisierten Maroni 4,90
Beinflleichsuppe mit Gemüse, Frittaten
oder Leberknödel 3,10

Hauptspeisen

G'sund

- Kastanien-Gnocchi mit Kohlsprossen und Granatapfel 10,90
Wagramer Forellenfilet gebraten
auf Kürbisrisotto und rotem Rübenlack 18,90

Wirtshauschmankerl

- Duett: Schopfbraten mit gebackenen Blunzenradeln auf Tullnerfelder Kraut
und Erdäpfelknödel 10,90
Gammelknödel auf Tullnerfelderkraut 9,90
Geröstete Leber mit Petersilienkartoffeln (auf Anfrage) 9,90
Rindsgulasch mit einem Handsemmerl
klein 5,90 groß 7,90



Gebackenes

- Schnitzel vom Wagramer Strohschwein mit gemischtem Salat 9,90
Waldviertler Bio Karpfenfilet
mit Erdäpfel- Vogerlsalat und Bauer's Kürbiskernöl 16,90
Steirisches Backhendel ausgelöste Keule und Brust
mit Erdäpfel- Vogerlsalat und Bauer's Kürbiskernöl 11,90

Wald & Wiese

- Wildschweinschnitzel in der Kürbiskruste
mit Salat und Preiselbeeren 15,90
Rehragout mit Thymianspätzle und Preiselbeeren 14,90
Geschmorter Hirschbraten in Wurzelrahmsauce mit Rotkraut
und Maroniserviettenknödel 16,90
Rosa Hirschrücken in Hetscherlsauce und Selleriepüree 19,90

Für unsere kleinen Gäste

- Backerbsensuppe mit Wurzelgemüse 3,00
Gebackenes Schnitzerl mit Pommes frites und Salat 6,90
Knödel mit Saft 4,90

Nachspeisen

- Powideltascherl mit Zwetschkenröster 7,90
Maronimousse mit Waldbeerensauce 6,90
Apfelstrudel mit Schlagobers 3,50
Herbstlicher Eisbecher
mit Himbeer-, Nuß- und Zwetschkeneis und Schlagobers 5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Eierlikör 6,10