



HANDGEMACHTES BROT

Roggen . Sauerteig . Schwarzbier

serviert mit Bauernbutter & ...

Wildhartwurst 3,8

Hirschrohschinken 3,8

Wildsaurohschinken 3,8

Rehrohschinken 3,8

gemischt 3,8

VORWEG GEKÜHLT...

WIENER STÖR 9,5

leicht geräuchert

Steinakirchner Zitrus . Wieselburger Kürbis
Flusskrebsmayonaise . Marillenkern

CREMIGE ENTENLEBER 10

„Unsere Lieblings-Vorspeise!“

Quitte . Haselnuss
Blutpfirsich . Butterzopf

ZUM STARTEN EIN GLAS ...

PURIST PET NAT

Schaumwein . ohne Hefezusatz . unfiltriert

Karl Fritsch . Oberstockstall . Wagram 1/16 2,9

GIN IM HERBST

Schüller No. 5 Gin . Tonic . Quittensirup 4,9

REGIONALER BIRNENSAFT

Brandhof . Wieselburg
1/4 mit Wasser 1,4 1/4 mit Soda 1,7

VORWEG WÄRMEND...

SCHAUMSUPPE VON WURZERS KÜRBIS 3,5

Muskat . Butternuss . Hokkaido

Kürbiskern & Öl

RINDSKRAFTSUPPE 3

Frittaten . Wurzelgemüse . Schnittlauch

WILDPÜREESUPPE 4,2

nach Oma's Geheimrezept

Rotkrauteis . Mohn . Rauner

RAUNER GNOCCHI 8

als Vorspeise

auf Salz gegarte Rote Rübe . Waldviertler Mohn
Hokaido Kürbiscreme & Schaum

Hueber

Der Wirt in Bründl

**WIRTSHAUS
& GOURMET**

Von Mittwoch bis Freitag
servieren wir unser ganz
persönliches Genießermenü.

Wir begleiten Sie in
5 kleinen Momenten
durch den Bründler Herbst

ALKOHOLFREI...

Hausgemachter Eistee 1/2l Fl 3,20

Hausgemacht

Holunderblütensirup

Limetten-Kräutersirup

Quitten-Sirup

Ribisel-Erdbeer-Lavendel Sirup

Birnensaft von Brandhof

Naturrüber Apfelsaft

Bio Marillensaft

Bio Roter Traubensaft

Bio Johannisbeerensaft von Höllinger

Alle Säfte ½ mit Soda 3,00 ½ mit Wasser 2,50

¼ mit Soda 1,70 ¼ mit Wasser 1,40

GLASWEISE WEIN...

Grüner Veltliner Fuchs 1/8 2,70

Riesling Hofbauer 1/8 2,90

Gemischter Satz 1/8 3,60

Riesling Kabinett „Lieblich“ 1/8 3,90

Blaufränkisch Rust 1/8 3,30

St. Laurent Sommelier Edition 1/8 3,90

Zweigelt Barrique 1/8 2,90

K&K Cuvee 1/8 2,90

Fragen Sie nach unserem Lieblingswein

MOST VOM SAMSTAGHOF...

Most G'spritzt ½ 2,50

**Gelbmostler, Schweizer Wasserbirne
oder Rote Böllerbirne** ¼l Fl 1,90

UNSER BIER...

NEU vom FASS

**Hölzl Bräu aus Wieselburg
SESSION IPA**

1/3 3,60

Bruckner's ERZbräu aus Gaming

Schwarzer Graf

Biobier vollmundig 0,33 Fl 3,20

Brauerei Gusswerk aus Hof bei Salzburg

Steinbier

bernsteinfarben . tinkfreudig 0,3l Fl 3,60

Wieselburger Schwarzbier 0,5 Fl 3,60

Weizenbier 0,5l Fl 3,60
Edelweiß

vom Fass

Gösser

Naturgold Alkoholfrei 1/3 2,90 1/2 3,40

Kaiser **Märzen** 1/3 2,90 1/2 3,40



HANDWERK

Hausgemachtes Roggen . Sauerteig . Schwarzbier
serviert mit Bauernbutter ...

WIENER STÖR

leicht geräuchert

Steinakirchner Zitrus . Wieselburger Kürbis
Flusskrebsmayonaise . Marillenkern

WILDHASE 2018

langsam geschmort & ausgelöst

Topinambur . Foie gras . Preiselbeere

GÖSINGER HIRSCH

Erdartischocke . eingelegte Schalotte
Steinpilztascherl . schwarzer Knoblauch

#ICHWILLSCHOKOLADE

Vahlrona Schokolade . Edelbitter

karamellisierte weiße Schokolade . Mousse

Heiße . Vollmilch Karamell Schokolade

Waldheidelbeeren & Holler

in 5 Momente

45,-

HAUPTSACHE WILD

HIRSCHRÜCKEN STEAK *BBQ* 22,9

rosa gebraten

Erdartischocke . eingelegte Schalotte
Steinpilztascherl . schwarzer Knoblauch

WILDERER PFANDL 17,2

Reh . Hirsch . Wildsau

Semmelknödel . Kroketten
Eierschwammerl Steinpilz Rahmsauce
würziges Rotkraut

WILDHASE 2018 18

langsam geschmort & ausgelöst

Topinambur . Foie gras . Erdäpfelsouflee

DAS BESTE VOM BRÜNDLER REH 25

rosa Rücken & geschmorte Stelze
Hagebutte . Wurzelwerk . Erdäpfelsouflee

RAUNER GNOCCHI 13

handgemacht

auf Salz gegarte Rote Rübe . Waldviertler Mohn
Hokaido Kürbiscreme & Schaum

EIERSCHWAMMERL & STEINPILZ 11,8

in Rahmsauce

handgemachter Semmelknödel . Schnittlauch

„SCHAFFT WEIN HERBEI...“

BLAUFRÄNKISCH Rusterberg *Huebers Hauswein*

„natürliche Eleganz im Glas“ 2016
Ernst Triebaumer . Rust 1/8 3,30

St. Laurent 2015
Johanneshof Reinisch . Tattendorf 1/8 3,90

K&K CUVÉE 2015
Markus Kirnbauer . Deutschkreutz 1/8 2,90

FRISCH AUS DEM OFEN

HIRSCHRAHMBRATEN 15,8

geschmorter Gösinger Hirsch

REHBRATEN IM NATURSAFTL 16,2

Reh aus Bründler Wäldern

WILDSAUSCHLÖGEL 14,8

in Zweigelt geschmor

serviert mit...

handgemachten Semmelknödel
würzigem Rotkraut & Kohlsprossen



FRISCH GEBACKEN

HIRSCHKALBSSCHNITZEL 13,9

Preiselbeeren & Zitrone

SCHNITZEL VON DER PUTE 9

Preiselbeeren & Zitrone

HUEBER's CORDON BLEU 10

gefüllt mit Rohschinken & Bergkas

wahlweise mit
Petersilerdäpfel oder Pommes frites

BEILAGEN SALAT 2,5

gemischt nach Saison