



## 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

# 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

## 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

Hokkaido Kürbiscreme & Schaum

## 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

**Blaifränkisch 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**

Edelweiß 0,5l Fl 3,60

**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 Kürbiscrème & 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

*geschmorte 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