



*Herzlich willkommen zu den
Wildwochen im Gasthof Haslinger
Familie Steinkellner
Nehmen Sie sich Zeit und lassen
sie sich von uns kulinarisch verwöhnen.
Wer es nicht so gerne „wild“ mag, findet sicher bei unseren Hauptgerichten
aus der gutbürgerlichen Küche etwas nach seinem Geschmack.
Den größten Teil des Wildfleisches
beziehen wir direkt aus der Region.
Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und guten Appetit!*

Suppen

*„Ich lebe von guter Suppe und nicht von guter Rede“
(Molière)*

Wildrahmsuppe mit Obershäubchen

*Kräftige Rindsuppe mit
Leberknödel oder Frittaten*

Salate

*Försterinnen- Salat
gegrilltes Rehfilet im Speckmantel
auf herbstlichen Blattsalaten mit Himbeerdressing*

*Salatteller
Salatteller groß*

Preise inkl. Mwst

*Das ist des Jägers Ehrenschild,
dass er hegt und schützt sein Wild,
weidmännisch jagt wie sich's gehört,
den Schöpfer im Geschöpfe ehrt.*

*Wildragout im Pfandl serviert
mit Serviettenknödel und Kroketten*

*Klassischer Hirschbraten
mit Serviettenknödel und Kroketten*

*Saftige Wildschweinroulade
(gefüllt mit Wurzelgemüse und Speck)
dazu Schupfnudeln*

*Zarter Rehbraten
mit Kroketten und Serviettenknödel*

*Hirschcordon bleu in der Körndlspanade
gefüllt mit Schinken, Gervais und Pilzen
dazu Petersilkartoffeln*

*Gegrillter Hirschrücken im Speckmantel
auf Pfeffersauce
mit Kroketten und Kohlsprossen*

*Gebratene Ente
mit Kartoffelknödel
(nur sonntags oder auf Vorbestellung)*

Alle Wildgerichte werden mit Rotkraut serviert

*„Unsere Gerichte sind von unserem Küchenteam sorgfältig
komponiert, um ein ausgewogenes Geschmackserlebnis zu bieten.
Wir bitten daher um Ihr Verständnis,
dass Beilagenänderungen nur eingeschränkt möglich sind.“*

*„Die Gastronomie ist die Kunst,
mit Nahrung Glück zu erschaffen.“*

*Wienerschnitzel vom Schwein
oder von der Pute
mit Petersilkkartoffeln und Reis*

*Cordon bleu vom Schwein
oder von der Pute
mit Petersilkkartoffeln und Reis*

*Gegrilltes Schweinefilet
auf Pfeffersauce mit Schupfnudeln und Gemüse*

*Zanderfilet gebraten
in Knoblauch-Kräuterbutter
mit Kartoffeln und Röstgemüse*

*Hausgemachte Gemüseläibchen
mit Kartoffeln und Sauerrahmdip*

Für unsere kleinen Gäste

*Kinderwiener vom Schwein oder von der Pute
mit Pommes frites*

Serviettenknödel mit Wildsauce

*"Gute Desserts sind wie gute Freunde –
süß, unvergesslich und geschätzt."*

*Hausgemachter Mostschober
mit Schlagobers (ACGO)*

*Zweierlei Schokomousse (CGO)
auf Waldbeerenragout mit Vanilleeis*

Eispalatschinke mit Schokosauce (ACG)

2 Stück Marillenpalatschinken (ACG)

*Schokosouffle (ACFGH)
mit Sahnehäubchen*

*Heiße Liebe (G)
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers*

*Cup Dänemark (G)
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers*

Eiskaffee (G)

Affogato (G)

*Alles nimmt ein gutes Ende für den, der warten kann.
Leo (Lew) Nikolajewitsch Graf Tolstoi*

*Da wir alle unsere Speisen frisch zubereiten, könnte es einmal zu längeren Wartezeiten kommen.
Sie werden dafür mit Qualität und Frische belohnt.*

*Sollten Sie an diversen Allergien oder an einer Lebensmittelunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an den Chef. Wir sind überzeugt, dass wir,
so wie in den vergangenen Jahren, eine Möglichkeit finden, Ihnen Speisen zuzubereiten,
die nicht Ihre Gesundheit gefährden, sondern Ihren Gaumen erfreuen.*

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt
und guten Appetit!*

Ihr Haslingerteam

Wein ist Poesie in Flaschen.

Unsere Weinempfehlungen zum Wild

100 Days

Weingut Kehringer - Neusiedlersee

*Im Barrrique ausgebauter 100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve.
Dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Zarte Fruchtnoten von reifen
Zwetschken und dunklen Kirschen in der Nase. Am Gaumen elegante Holznoten
mit schokoladigem Touch, würzig und gut balanciert.*

Zweigelt Neusiedlersee DAC

Weingut Keringer Burgenland

*Dunkles Rubinrot, violette Reflexe, in der Nase Kirschen, weiche,
harmonische Frucht, samtig und rund, unkompliziertes Trinkvergnügen.*

Zweigelt Ried vordere Berge

Weingut Wenzl-Matzen NÖ

*Dieser Zweigelt zeigt Fruchtaromen nach frischen Kirschen und Preiselbeeren.
Ein unkomplizierter Gefährte für alle Tage.
Charmante Frucht und elegant feine Würze*

Aviator Blaufränkisch

Weingut Keringer Burgenland

Sehr fruchtige Note nach tiefgründigen Wald- und Kirschbeeren;

Commander St. Laurent

Weingut Keringer Burgenland

*Maulbeere, zarter Teer, etwas Kakao und eine generell dunkelfruchtige
Grundierung zeichnen den Duft aus.
Würzig unterlegte Heidelbeere und ein Touch Kreuzkümmel*