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

„Eine gute Suppe ist das Fundament
einer ehrlichen Mahlzeit."

Wildrahmsuppe mit Obershäubchen € 6,9

Kräftige Rindsuppe mit
Leberknödel oder Frittaten € 5,9

Salate

Garnelen im Kartoffelnest
auf herbstlichen Blattsalaten € 18,9

Salatteller € 5,9
Salatteller groß € 6,9

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 € 22,9

Klassischer Hirschbraten
mit Serviettenknödel und Kroketten € 25,9

Saftige Wildschweinbraten
dazu Schupfnudeln € 26,9

Zarter Rehbraten
mit Kroketten und Serviettenknödel € 27,9

Hirschcordon bleu in der Körndlpanade
gefüllt mit Schinken, Gervais und Pilzen
dazu Petersilkartoffeln € 26,9

Gegrillter Hirschrücken
auf Pfeffersauce
mit Kroketten und Broccoli € 29,9

Gegrilltes Rehfilet auf Morchelrahmsauce
mit Kroketten und Broccoli € 34,9

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."

Preise inkl. Mwst

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks."

Original Wienerschnitzel vom Kalb € 27,9
mit Kartoffel - Vogerlsalat

Cordon bleu vom Schwein € 17,9
oder von der Pute € 19,9
mit Petersilkartoffeln und Reis

Grillteller
(Rind, Schwein und Pute)
mit Kräuterbutter, Pommes und Röstgemüse € 19,9

Zanderfilet gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter
mit Kartoffeln und Röstgemüse € 21,9

Rosmarin Gnocchi mit Ratatouille € 15,9

Für unsere kleinen Gäste

Kinderwiener vom Schwein
oder von der Pute
mit Pommes frites € 7,5

Serviettenknödel mit Wildsauce € 7,5

Preise inkl. Mwst

„Nachtisch ist das Lächeln des Essens.“

Hausgemachter Mostschober (GO) € 7,9
mit Schlagobers

Creme Brulee (CGO) € 9,9
mit Himbeer- Topfeneis

Eismohr (ACFGH)
kleiner Schoko-Nusskuchen mit € 8,9
Vanilleeis und Schokosauce

Schoko Soufflé (ACFGH) € 7,9
mit Sahnehäubchen

Eispalatschinke mit Schokosauce (ACG) € 9,9

2 Stück Marillenpalatschinken (ACG) € 7,9

Heiße Liebe (G) € 8,9
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

Cup Dänemark (G) € 8,9
Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers

Eiskaffee (G) € 7,9

Affogato al Caffè (G) € 4,5

Alles nimmt ein gutes Ende für den, der warten kann.

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 !

Preise inkl. Mwst

„Der Wald gibt das Wild, die Rebe den Wein – so lasst uns heute glücklich sein“!

Unsere Weinempfehlungen zum Wild

50.50 Cuvee aus Blaufränkisch und Merlot, 1/8 € 5,2
Weingut Heinrich – Deutschkreutz

Cuvee aus Blaufränkisch und Merlot, kräftig,
würzige Aromen,samtige und unterstützende Tannine,
vollmunde würzige Beerenfrucht,
harmonisch Trocken,
Dunkles Rubinrot
Passend zu: Wildgeflügel, kräftiger Wildbraten,

Zweigelt Ried vordere Berge 1/8 € 3,9
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 1/8 € 4,2
Weingut Keringer Burgenland

Sehr fruchtige Noten von tiefgründigen Wald- und Kirschbeeren. Am Gaumen entfalten sich Kirschlikör, Brombeeren, Zimt und eine gewisse Exotik, begleitet von Eichenholz, Bitterschokolade und würzigen Nuancen. Feine Röstaromen setzen sich im Abgang fort. Animierendes Blaufränkisch-Bitterl mit weicher Tanninstruktur und angenehmer Länge. Kombinierter Ausbau bzw. teilweiser Barriqueausbau und in mehrfach befüllten Fässern.

Primus Laura 2026 1/8 € 3,9
Weingut Stift Röschitz

Rebsorten-Cuvée: Der Weißwein wird aus einer Kombination von Grüner Veltliner, Sauvignon Blanc und Gelber Muskateller gekeltert.
Er gilt als frischer, duftiger und finessenreicher Jungwein mit einer saftigen Frucht und lebendiger Art am Gaumen.

Preise inkl. Mwst