

Weiß

RESTAURANT HOTEL

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit!

Familie Weiß & Team



Aperitif

Trumer Herbstbier 0,3l	4,80
Prosecco 0,1l Canella, Valdobbiadene	4,50
Negroni Classico 9cl	9,90
Wermut Tonic by Weiß hausgemachter Wermut Fever Tree Mediterranean Tonic	7,50

Offene Weine – Weißweine

2023 Chardonnay Gsellmann Gols Burgenland 12,5% trocken	1/8l 5,50
2022 Pinot Grigio Collavini Rosazzo Italien 12,5% trocken	1/8l 6,90
2024 Weinviertel DAC Grüner Veltliner Tögl Herrnbaumgarten Weinviertel trocken	1/8l 5,20

Offene Weine – Rotweine

2019 Cuvée Tridendron [ME CS BF] Triebaumer Rust Burgenland 13,5% trocken	1/8l 6,90
2021 Zweigelt Heideboden Gsellmann Gols Burgenland 12,5% trocken	1/8l 4,70
2022 Blaufränkisch Kerschbaumer Horitschon Burgenland trocken 13%	1/8l 6,20

Vorspeisen

gemischter Vorspeisenteller vom Wild	18,90
geräucherter Hirschschenkel und Entenbrust Eierschwammerl-Wildschweinsulze Marillenchutney rosa gebratenes Hirschfilet (kalt) Rehlebercrostini Ziegenkäse Crème Brûlée	
Rehlebercrostini auf Blattsalat	8,90
Reh Tatar	16,90
eingelegte Eierschwammerl Trüffelmayonnaise Wachtel Spiegelei	
Carpaccio vom Rind	15,90
Rucola Parmesan	
Ziegenkäse Crème Brûlée	14,90
Feigen Salat	

Suppen

Rindssuppe	4,80
Frittaten	
Wildpüreesuppe	6,90
Kastanienschaumsuppe	7,50
mit Hirschschenkengrissini	
Kürbiscremesuppe mit Kernöl	6,20

Spezialitäten vom Wild

„Das Beste vom Wild“	33,90
Hirschfilet Rehfilet Madeirasoft Steinpilznudeln	
zweierlei vom Reh	29,90
rosa gebr. Rehnuss Reh Geschnetzeltes mit Pilzen Speckblinis Preiselbeersöße	
Hirschrückensteak mit Steinpilzkruste	32,90
Blaukrautsauce Pastinakenpüree Lavendelbirne	
geschnetzelte Rehleber	26,90
Salbeignocchi	
Wild Bowl „the hunter's choice“	19,90
Wildfilet Herbstgemüse Cranberyydressing Basmatireis	
Blaukraut als Beilage	3,50

K
L
A
S
S
I
K
E
R

Klassiker vom Wild

Wildschweinbraten in Hagebuttensauce Semmelknödel Preiselbeeren	22,90
Hirschragout Semmelknödel Preiselbeeren	22,90
Hirschschnitzel in Eierschwammerlsauce Schupfnudeln Preiselbeeren	26,90
gebratene Entenbrust im Hollersaft'l Kräuterpolenta Speckwirsing	26,90
Blaukraut als Beilage	3,50

Sämtliche Preise in Euro und inklusive Steuern und Abgaben.
Für eine Auskunft zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das
Service Team.

Vegetarisch und Fisch

Zanderfilet	26,90
getrübte Nudeln mit Wirsing	
Veggie Bowl vegan	16,90
Falafel Gemüse Teriyakidressing Basmatireis	
Quinoa Spinat Käse Laibchen	16,90
Gurke-Sauerrahmdip	
gratinierte Gnocchi	16,90
hausgemachte Gnocchi mit Spinat und Bergkäse gratiniert	
Pommes als Beilage	1,50

Hauptspeisen ohne Wild

Rumpsteak	29,90
vom österreichischen Premium-Rind	
Speckfisolen Bratkartoffeln Kräuterbutter	
Wiener Schnitzel Schwein oder Pute	15,90
Petersilienerdäpfel Optional: Preiselbeeren	
Cordon bleu von der Pute	18,90
Pommes Optional: Preiselbeeren	

D E S S E R T

Dessertvariation	13,90
Mousse au Chocolat Crème Brûlée Topfenknödel Hollerkoch Mohn Eis	
Mohn Variation	9,90
Mousse Eis Gebäck Granatapfelspiegel	
Bratapfel	9,90
Maronifülle Marzipansoße Haselnusskrokant	
Crème Brûlée	9,90
Beerenröster Kürbiseis	
zweierlei von Nuss und Nougat	10,90
Nougatknödel Nougatparfait Sorbet	
Mousse au Chocolat	9,90
Obstsalat Beerenspiegel	
Original Weiß Topfenknödel	9,90
nach Rezept des Hauses Butterbrösel Zwetschkenröster	
Original Weiß Roulade	4,10
Schoko-Schlagobersroulade ohne Mehl	

Sämtliche Preise in Euro und inklusive Steuern und Abgaben.
Für eine Auskunft zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an das
Service Team.