



Hereinspaziert zu unseren Wildwochen!

Bei uns kommt nur das Beste aus heimischen Wäldern auf den Teller.

Unser Wild beziehen wir aus der Region von der Jägerschaft
Hofkirchen sowie Niederneukirchen.

Wir legen großen Wert auf Herkunft, Qualität und einen
verantwortungsvollen Umgang mit der Natur.

Ob Reh, Hirsch oder andere Wildspezialitäten – unsere Gerichte
stehen für ehrlichen Genuss, Regionalität und die Vielfalt der
heimischen Küche.

Ein herzliches Dankeschön gilt allen Jägerinnen und Jägern, die mit
ihrem Einsatz und ihrer Leidenschaft einen wertvollen Beitrag zu
dieser besonderen Qualität leisten.

duschanek

Wirt in Pichling seit 1818

Ein Glaserl zum Start

Kaiser Ruperti (aus dem Hofbraü Kaltenhausen) 0,3 L ... 4,70 €

0,5 L ... 5,50 €

Bier mit einer schönen bernsteinfarbenen Note. Es zeichnet sich durch einen vollmundigen Körper aus, der harmonisch karamellige und leicht malzige Aromen hat.

Nur bei den Kultiwirten erhältlich!

Glaserl Sturm

Weiß pur 0,25 l ... 5,00 € ODER gespritzt 0,25 l ... 4,50 €

Schilcher pur 0,25 l ... 5,60 € ODER gespritzt 0,25 l ... 5,00 €

Birnen Cider Speckbirne Hirschvogel 0,1 L ... 4,20 €

Die Speckbirne, ein eleganter Begleiter, mit dem zarten Duft und besonderen Geschmack der Speckbirnen aus den Streuobstwiesen.

Regionaler Apfel-Weichsel-Saft vom Hirschvogel

pur 0,25 l ... 4,00 €

mit Soda 0,5 l ... 5,20 €

mit Leitungswasser 0,5 l ... 4,00 €

Suppen & Vorspeisen

Frittatensuppe 5,00 €

A, C, G, L

Rehschnitzerl rosa gebraten V 17,90 € | H 24,90 €

mit Kartoffel-Kürbis-Gröstl und glaciertem Babyspinat

A, C, G

Kürbiscremesuppe vom Hokkaidokürbis 5,90 €

mit geröstete Kürbiskernen und Obershäubchen

A, G

Hausgemachtes Beuscherl vom Hirschkalb V 14,90 € | H 19,90 €

mit Semmelknödel und Erdäpfel

A, C, G

Herzhafte Wildpüreesuppe 6,90 €

mit Weißbrotroutons, Preiselbeeren und Obershaube

A, G, O

Wildgerichte

Hirschbraten vom Hirschkalbsschlögel 25,90 €

mit Wildrahmsauce, Semmelknödel, Kroketten, Preiselbeerobst und Blaukraut
A, C, G, O

Wildschweinbraten "Försterin" 25,90 €

mit Pilzen, Speck, Semmelknödel, Kroketten und Speckkrautsalat
A, C, G

Rehbraten vom Schlögl 27,90 €

mit Birnenwildrahmsauce, Böhmisches Knödeln, Birnenkroketten, Preiselbeerobst und Blaukraut
A, C, G

Wild Cordon Bleu 24,90 €

vom Hirschschkalbsschlögel gefüllt mit Zwiebel, Speck, Pilzen und Bergkäse, dazu Reis, Preiselbeeren und Petersilienerdäpfel
A, C, G

Wilderer Topf 22,90 €

Hirschkalbsragout mit Semmelknödel, Kroketten und Preiselbeerpfirsich
A, C, G, M, O

Rehschnitzel (aus der Pfanne) 27,90 €

in Mandelpanade, mit Butterreis, Petersilienerdäpfel, Preiselbeer und gem. Salat
A, C

Wildbeilagenteller 15,90 €

Hausgemachte Knödel, Kroketten, Erdäpfel, Wildsauce und Blaukraut
A, C, G

Portion Blaukraut / Portion warmer Speckkrautsalatsalat 4,50 €

Zum Wild empfehlen wir einen Blick in unsere Weinkarte oder...

Cuvee Heideboden rot (Zweigelt, Blaufränkisch, Merlot) 1/8 L ... 6,00 €

Weingut Claus Preisinger, Gols, Neusiedlersee

Zweigelt Classic 1/8 L ... 4,40 €

Weingut Grassl, Deutschkreutz, Mittelburgenland

Hauptspeisen & Salate

Tagliatelle (Vegan) 16,90€

mit getrockneten Tomaten und hausgemachtem Kohlsprossenpesto
A

Wiener Schnitzel 18,50 €

vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und gem. Salat
A, C, G

Cordon Bleu 20,50 €

vom Schwein mit Petersilienerdäpfel und gem. Salat
A, C, G

Puten Wiener 19,50 €

mit Butterreis, Preiselbeeren und gem. Salat
A, C, G

Puten Cordon Bleu 21,50 €

mit Butterreis, Preiselbeeren und gem. Salat
A, C, G

Tiroler Holzhackersalat 16,50 €

große Salatschüssel mit warmen Kartoffelscheiben, Speckkrusteln und Kernöljoghurtdressing
C, G

Backhendlstreifen auf grünem Blattsalat 17,50 €

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Kernöljoghurtdressing
A, C, G

Grillteller 22,50 €

mit Pommes Frites, pikanter Haussauce, Kräuterbutter und Grillgemüse
C, L, M

Zanderfilet 23,90 €

natur gebraten mit Petersilienerdäpfel, Kräuterbutter und Grillgemüse
A, D, L

Gebackenes Kürbisschnitzel (Vegetarisch) 17,90 €

mit Petersilienerdäpfel, Sauce Tartare und gem. Salat
A, C, G, M