

## Weinempfehlung



### Blauburger

Weingut–Winzerschlüssel Familie Redl, Retzer Weinberge

Trocken 12,5 % Vol. Alkohol, Qualitätswein

Ein trockener Rotwein mit einem dezentem Duft von roten Beeren. Er ist mit seinen 12,5 % Vol. ein recht gehaltvoller Wein, den wir Ihnen wunderbar zB. zum Wildererpfandl empfehlen können.

1/8 Glas  
0,75 l Flasche

Euro 3,60  
Euro 21,60

### Blauer Zweigelt

Weingut Fischer—Burgenland

Trocken 13 % Vol. Alkohol, Qualitätswein

Kräftiges Rubinrot mit leichtem violetten Schimmer, ausgeprägtes fruchtig-würziges Bukett nach dunklen Beeren und reifer Kirsche. Kräftiger langer Abgang. Probieren Sie diesen Wein zu einer unserer Wildspezialitäten, Sie werden begeistert sein.

1/8 Glas  
0,75 l Flasche

Euro 3,60  
Euro 21,60

\*Inklusivpreise\*

Hotel-Restaurant SCHWARTZ GmbH, A-2624 BREITENAU  
St. Egyden (Neunkirchner-Allee) Bahnstraße 70  
Tel. 02638/77717, [www.hotel-schwartz.at](http://www.hotel-schwartz.at)



# Wildwochen

## Suppen

<b>Klare Wildbouillon</b> mit Steinpilzknödel	Euro	4,60
<b>Wildeinmachsuppe</b>	Euro	4,90

## Vorspeise

<b>Hausgemachter Wildrohschinken</b> mit Preiselbeerobers und Toastbrot		
	als Vorspeise	Euro 6,90
	als Hauptspeise	Euro 14,90

## Hauptspeisen

<b>Hirschrückenmedaillons</b> auf einer Pilzrahmsauce, mit Kroketten und einer Preiselbeerbirne	Euro	28,60
<b>Gebackenes Hirschkalbsschnitzel</b> mit Wildreismischung und Preiselbeeren	Euro	16,90
<b>Rehshlößelmedaillons nach Wilddieb Art</b> auf einer Sauce mit Speck, Zwiebeln und Champignons, abgerundet mit Weinbrand und angerichtet auf einem Reissockel	Euro	16,80
<b>Rehrahmgulasch</b> mit Nockerl	Euro	14,80

## **Wildererpfandl**

Hirschragout in Champignonwurzelsauce,  
dazu Serviettenknödel und Preiselbeerbirne Euro 14,90

**Rehrückenfilet ausgelöst und im Ganzen gebraten**  
auf einer Rotweinsauce, dazu Pommes Duchesse Euro 26,80

**Hirschbraten „Försterin“** in einer Pilzling-Specksauce,  
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel und  
Preiselbeerbirne Euro 16,80

**Wildschweinbraten**  
in einer Wurzelrahmsauce, dazu Serviettenknödel,  
Apfelrotkraut und eine Preiselbeerbirne Euro 15,80

**Portion Apfelrotkraut** Euro 3,20

## Zum süßen Schluss

**Kastanienreis** mit Schlagobers Euro 5,90

**Palatschinke „Waldmeister“**  
gefüllt mit Vanilleeis, Kastanienreis und Rum Euro 6,90

**Eisbecher „Hubertus“** mit Vanilleeis,  
warmen Beeren und Kastanienpüree Euro 6,30

Wir wünschen Guten Appetit!

