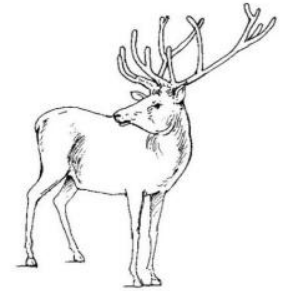


# Wild & Gans im Wirtshaus Gruber

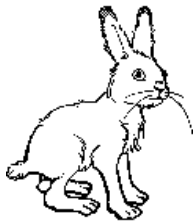


**Gansleinmachsuppe** mit Thymianknöderl € 4,20

Portion **GANSL** in der Honigkruste knusprig gebraten  
dazu Erdäpfelknödel, Bratapferl € 18,50 *oder*  
**½ ENTE gebraten** mit Erdäpfelknödel und Bratapferl € 18,80  
dazu wahlweise Apfelrotkraut oder Speckkrautsalat

**gespickter REHbraten** mit handgemachten Kroketten  
und gedünsteter Ingwerbirne € 16,60

zarter **REHRücken rosa gebraten** auf Rotkrautsockel € 21,40  
dazu Maroni-Trauben-Sauce, serviert mit Erdäpfel-Lauchstrudel



zart gedünstete **HASENkeule** im Honig-Zimt-Safterl,  
dazu gebratene Serviettenknödel und Apfelrotkraut € 16,80

---

**In gutes Glaserl, passend zu Wild & Gans**

---

**Hadmar BIO Bier aus Weitra € 3,30**

**Jungspund – frisch & fruchtig € 3,10 Rösler – der geschmackvolle Rote € 3,50**

---

feines **Ragout vom Fahnsdorfer SikaHIRSCH** in der Wurzelgemüsesauce  
mit gebratenen Serviettenknödel und süßen Früchten € 15,90

**gefüllter SikaHIRSCHrollbraten**

dazu glacierte Kohlsprossen und Mandelbällchen € 17,60

gebackenes **Sika-HIRSCHschnitzerl** in der Schälhanfpanade  
dazu Erdäpfel, Zwetschkenchutney und Salatteller € 15,90

**SikaHIRSCHrücken rosa gebraten € 22,20**  
dazu cremige Steinpilzsauce und gebratene Serviettenknödel

Portion Apfelrotkraut € 3,50 Portion Speckkrautsalat € 3,50