

01

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Prisecco „Herbst Edition 24“ 6,40
Minze, Gala Apfel, Soda

LIMONADEN SELBSTGEMACHT

Erdbeer- Limonade 5,90
Sirup, Soda, Eiswürfel

Ingwer- Limonade 6,90
Sirup, Soda, Eiswürfel

Kräuter- Limonade 5,90
Sirup, Soda, Eiswürfel

OFFENE WEISSWEINE

2024 Junker, Steiermark 4,20

Weißburgunder, Südsteiermark DAC 5,50

Weißburgunder Reserve, BIO-Pfalz-Deutschland 5,90

Grüner Veltliner, Kamptal DAC 5,70

Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC 5,90

Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC 5,50

Chardonnay, Thermenregion 5,70

Grauburgunder, Südsteiermark DAC 6,10

Riesling, Wien DAC 6,10

OFFENE ROTWEINE

Blaufränkisch „Ried Rabenkropf“, Mittelburgenland 6,90

Just Red, Leithaberg DAC 6,20

Merlot, Neusiedlersee DAC 5,90

Cabernet Sauvignon, Südsteiermark DAC 5,90

Blaufränkisch, Eisenberg DAC 5,90

Zweigelt, Südsteiermark DAC 5,90

edler

’ im Landhaus
Oswald

02 WILDES MENÜ

ERLEBEN SIE DIE
HERBSTLICHE
VIELFALT DER NATUR
IN IHRER VOLLEN
PRACHT.
VON HIRSCH BIS REH –
UNSERE WILDWOCHEN
VERSPRECHEN
AUTHENTISCHE
GESCHMACKSERLEBNI
SSE, DIE DEN ZAUBER
DES WALDES AUF DEN
TELLER BRINGEN.

Wilder Gruß aus der Küche

Terrine von der Gänseleber

Hausgemachtes Croissant. Apfel-Calvados-Creme. Cumberland.
2022 Grüner Veltliner „Federspiel Rotes Tor“, Weingut Hirtzberger

Getrüffelte Kartoffel-Schaumsuppe

Rauchspeckpraline.

Rosa gebratenes vom Rehschlögel

Petersilienwurzelcreme. Trüffelgnocchi.
Rosengemüse. Steinpilz-Rosmarinsauce.
2019 Ricciolino, Weingut Iglar

Schokoladen-Zigarre

Karamell. Birne. Rum-Rosineneis.
2022 Spätlese, Weingut Salzl

Weinbegleitung 3 Glas 19,50€

Menü pro Person 61,50€

BALD beim EDLER

Wildwochen 24.10-10.11.2024

Exclusives Gansl-Menü am 11.11

Ganslwochen 14.11-24.11.2024

Inklusivpreise in Euro

03

VORSPEISEN AUFGETISCHT

HERBST-GEDECK Hausgemachtes Brot. Butter. Aufstrich.	3,90
Das Beste vom Wild & Wald Hirschschinken. Praline von der Gänseleber. Wildschweinsalami. Steinpilzpraline. Wildkräuter.	18,50
Ninas Herbstsalat Gebratener Kürbis. Margo Schafskäse. Walnüsse. Birne. Honig-Senf.	15,50
Vogersalat Kartoffeln. Speck-Krusteln. Bio-Ei.	8,90
Gemischter Salat	6,20

AUS DEM Herbst- SUPPENTOPF

Kastanienschaumsuppe Maroni-Nuss-Gebäck.	7,20
Getrüffelte Kartoffelschaumsuppe Rauchspeckpraline.	6,90
Kräftige Rindsuppe Frittaten oder Leberknödel.	5,60

04

NINAS

WILDDARSTELLER

WILDPLATTE (AB 2 PERSONEN)

Köstlichkeiten vom Wild. Kräuterspätzle. Apfel-Rotkraut.
Wildlasagne. Semmelschnitte. Kastanien & Birne. Buttergemüse.
Kohlsprossen. Würzige Saucen.

Pro Person: 32,50

Das Beste vom Hirschkalb

Hirschrücken in der Haselnuss-Pfefferkruste
Briocheschnitte. Maroni-Selleriepüree. Apfel-Rotkraut.
Portwein-Kirschglace.

34,50

Ente á l'Orange

Zweierlei Süßkartoffel. Raddichio. Apfel-Rotkraut.
Pfeffer-Orangenglace.

25,50

Zweierlei vom Reh

Rosa gebratener Rücken & Gebackenes
Petersilienwurzel. Rote-Rüben Polenta-Nockerl. Krenschäum. Apfel-Rotkraut.

43,50

Jaga Pfandl

Ragout vom Hirschkalb. Kräuterspätzle. Apfel-Rotkraut.
Cremige Steinpilze. Gemüse.

21,50

05

TRADITIONELLE GERICHTE

Hausgemachte Kürbisravioli Treviso. Rauch-Ricotta Creme. Haselnuss.	19,50
Klassischer Tafelspitz vom Premium Rind Röstkartoffel. Kürbisgemüse. Schnittlauchsauce & Apfelkren	24,50
Knusprige Lachsforelle Kürbis-Fregola-Sarda. Herbstliches Gemüse. Roter Curryschaum.	26,50
Landhausteller Erlasene Filetstücke gegrillt und gebacken. Kräuterbutter. Marktgemüse. Pommes frites. Grillsauce.	19,50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Vulcanoschinken und Bergkäse. Petersilienkartoffeln.	17,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Micky-Maus-Teller Wiener Schnitzel. Pommes frites. Salat.	9,50
--	------

06

NINAS DESSERTS

Dessertvariation	15,50
Hausgemachte Mohnnudeln Zwetschkenröster. Popcorneis.	13,50
Schokoladen-Zigarre Williamsbirnen Sorbet. Quittenragout.	12,50
„Wilder Eisgenuss“ Kastanienreis. Bourbon-Vanilleeis. Heiße Weichseln. Schokolade.	9,50
Torte des Tages	4,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien stehen Ihnen unsere Service Mitarbeiter gern zur Verfügung!