



Das Wilde Wirtshaus zum Straubinger

Wild aus heimischer Jagd



Rahmsuppe vom Muskatkürbis mit steirischem Kernöl € 5,50

Waldorfsalat mit geräucherter Entenbrust € 13,00

Gebratener **Wildhasenrücken** auf Rahmwirsing
mit Kartoffel-Specktalern € 19,00

Wildentenbrust auf Kürbis-Quittengemüse
mit Schupfnudeln € 18,50

Rehbraten in Wacholdersauce mit
Blaukraut und Kartoffelknödel € 16,00

Medaillons vom Hirschrücken
mit Speckrosenkohl und Herzoginkartoffeln € 21,00

Wildfleischpflanzerl mit Schwammerlsauce
und hausgemachten Spätzle € 13,50

Bayrische Ente vom Geflügelhof Lugeder
mit geriebenem Kartoffelknödel, Blaukraut und glacierten Apfelspalten
½ Ente € 17,00 ¼ Ente € 12,00

Bruder Straubinger's Festschmaus in der Pfanne serviert

Ab 2 Personen

Ofenfrische Ente, saftiger Schweinsbraten aus der Schulter, resche Haxn,
Bratwürstl, Sauerkraut, Apfelblaukraut, zweierlei Knödel und Bratensaft

pro Person € 18,50

Der passende Wein zu unseren Wildgerichten.....



	0,1l	0,2l	0,75
Heideboden QBA rot	4,10	8,00	29,00
<i>Weingut Hannes Reeh, Burgenland, Cuvèe ZW, ME, CS, BF trockener dezenter Holzton, Aromen von Nougat, rund und saftig</i>			
Carnuntum Rubin	4,50	8,90	33,00
<i>Weingut Johann Böheim, Carnuntum durch Barrique-Ausbau feine Anklänge von Röstaromen weiche Vanilletöne, ein Zweigelt der Sonderklasse</i>			



Parfaitteller mit frischen Früchten € 6,00

Quittentarte mit Walnußeis € 5,50

DIE KLASSIKER

Vorspeisen & Suppen

Vorspeisensalat mit gerösteten Kerndl und Brezncroutons € 6,00

Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti, Kräuter-Crème-fraîche und Salatgarnitur € 9,00

Kräftige **Rindssuppn** mit Brätstrudel, Backerbsen und Grießnockerln € 4,00

Salate

„**Straubingers Schäfersalat**“ Feine Blattsalate mit eingelegtem Fetakäse, Oliven und Peperoni € 13,00

Truthahnbruststreifen vom Grill, mit Lauchzwiebeln und Kirschtomaten in Kräuterbutter, auf einer knackigen Salatvariation mit Walnussvinaigrette € 10,50

Gebratener **Ochenschwanz** mit steirischem Kernöl und Blattsalaten € 14,00

Vegetarisches

Kasspatzn mit Tiroler Bergkäs, knusprigen Röstzwiebeln, frischem Schnittlauch und ein kleiner Salat € 9,00

Kartoffel-Lauchstrudel mit Kräuter-Crème fraîche und Salatstrauß € 9,00

Risotto mit Muskatkürbis, steirischem Kernöl und gehobeltem Parmesan € 11,00

Fleisch & Fisch

Straubi Schnitzel vom Schweinerücken in der Röstzwiebel-Speck-Panade mit Kartoffel-Radieserlsalat und ein kleiner Salat^{1 6} € 12,00

Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmschwammerl, Marktgemüse und hausgemachten Spätzle € 16,00

Gebratenes **Saiblingsfilet vom Königssee** auf Lauchzwiebel-Kirschtomatengemüse mit Kräuterkartoffeln € 16,00



Vom bayrischen Weiderind

Gebratenes **Rinderlendensteak** auf Bohnengemüse mit Herzoginkartoffeln € 17,50

Dunkelbiergulasch mit Blaukraut und Kartoffelknödel € 14,00

Wellig gebrutzelt **Wiener Schnitzel** von der Kalbshüfte aus der Pfanne, mit Speck-Röstkartoffeln und frischen Preiselbeeren € 16,50

4 Stück **Doppelbockbratwürstl** vom Spatzenhausener Landmetzger auf Speck-Sauerkraut mit Salzkartoffeln^{6 7} € 9,00

Herzhafte **Majoran-Pflanzerl** mit Kartoffel-Radieserlsalat^{1 6} € 8,00

Halbe knusprige **Schweinshaxn** auf Dunkelbiersauce mit zweierlei Knödel und deftigem Sauerkraut⁷ € 11,50



Unser Schweinebraten kommt von Bayrischen Metzgern
(Wechselweise aus Erdinger oder Schwäbisch-Hällischer Aufzucht)

Saftiger **Schweinsbraten** aus der Schulter mit am Krustl, dazu zweierlei Knödel und Speck-Krautsalat^{7, 9} € 10,50



¹ Farbstoff ⁵ Konservierungsstoff ⁶ Geschmacksverstärker ⁷ Antioxidationsmittel ⁸ Geschwefelt ⁹ Nitritpökelsalz

Bayrische Brotzeitschmankerl

Straubingers Schinkenbrettl

mit Emmentaler Käse, Südtiroler-, Parma- und gekochtem Schinken, serviert mit Essiggurke, Butter, Brot und frischer Breze € 10,00

Cremiger Obatzter mit Radieserl- und Kräuterfrischkäse,

roten Zwiebelringen, knackigen Radieserln und zwei Brezn € 7,50

Schmalzfleisch mit roten Zwiebelringen und Brotkorb € 7,00

Lauwarmer Schweinsbraten mit frischem Meerrettich,

Krautsalat und Bauernbrot € 8,00



Vom Spatzenhausener Landmetzger



Leberknödel, kleine Käskrainer, und Doppelbockbratwürste
auf Speck-Sauerkraut € 9,00

Rauchpeitsch'n mit Bavaria blue und ofenfrischer Breze € 7,00

Süße Sachen...

Tante Finni's **Mandelschmarrn** im Ofen goldgelb gebacken, mit **Amaretto** flambiert und hausgemachtem Apfelkompott (Zubereitungszeit ca. 20 min.) 8,50

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce 5,00

Nougatparfait mit frischen Früchten 5,50

Topfenmousse auf Gewürzorange 5,00

Hausgemachte Rohrnudel mit Vanillesauce 4,50