



GAFRINGWIRT

WIRTSCHAUS LANDHOTEL MOSTBARON

WIR SIND BESTREBT, DIE REGIONALE ESS- UND TRINKKULTUR, TRADITIONELLE REZEPTE UND REGIONALE SPEZIALITÄTEN ZU BEWAHREN. **ALLE** UNSERE PRODUKTE WIE MILCH, KÄSE, FLEISCH, WILD, FISCH, GEMÜSE UND VIELES MEHR SIND ÖSTERREICHISCHEN, OFT REGIONALEN URSPRUNGS.

GUT ZU WISSEN – UND DAZU GUTEN APPETIT!

SPEISEKARTE

Jetzt WILD bis 29. Oktober 2023

SUPPEN

Echte RINDSUPPE mit Frittaten 4,40
oder. **Kaspressknödel** 5,50

KÜRBISCREMESUPPE 6,50
mit Kräuter - Croutons 🌱 *vegetarisch*

WILDEINMACHSUPPE 6,90
mit Bröselknödel

oder

WILDE Vorspeis' 12,90
Hirschschenken & Pastete - dazu
Zucchini-Birnenchutney, Hagebutte
Brioche

👉 GETRÄNKE UMSEITIG! 😊

APERITIV & WEINE 1/8l glasweise

BaronCider Birne oder Apfel Fl. 0,33l 4,40
spritzig-erfrischend - lebhaft-verführerisch

Birnenfrizzante od. **Prosecco** DOC 0,1l 3,90

Gin 4cl – Tonic 8,50 - mit Premium G. 9,50

Campari Bitter mit Soda od. Orange 6,90

Grüner Veltliner 2022 4,20

Amon, Poysdorf im Weinviertel

Riesling Fumberg 2020 4,90

Kolkmann, Fels/Wagram

Gelber Muskateller DAC 2021 4,90

Krispel, Straden, Steiermark

Zweigelt 2020, Kolkmann, Fels/W. 4,20

Carnuntum Cuvée 2020, Markowitsch

Göttlesbrunn 4,90

HAUPTSPEISEN

LACHSFORELLENFILET aus EU.* 26,90
natur gebraten, Petersilerdäpfel
und Wurzelgemüse

GNOCCHETTI - hausgemacht 17,90
mit Jungzwiebel, Herbstgemüse und
heimischen Pilzen gebraten 🌱 *vegetarisch*

MOSTBRATEN - Hausrezept 16,90
gespickter Mostbraten mit Erdäpfel-
knödel und Most-Sauerkraut

*EU. = 😊 Euratsfeld

**Wir danken für eine
vorherige Reservierung!**

HAUPTSPEISEN

HIRSCHBRATEN – von der Keule 21,90
in sämiger Wildsauce, Serviettenknödel
und Preiselbeerbirne

RAGOUT vom heimischen Rotwild 18,90
mit Speck&Maroni, hausgemachte
Spätzle, Preiselbeerobers

WILDSCHWEINSCHNITZEL 19,90
in Mandelpanier, Petersilerdäpfel
und Preiselbeeren

HIRSCHRÜCKENFILET rosa gebr. 36,90
Gin-Rotweinsauce, Erdäpfelstrudel,
schwarze Nüsse, Sprossenkohl und
Hagebuttengelee

HENDLFILET in Kürbiskernkruste 17,90
gebacken, Reis und Preiselbeeren

KINDER - PUTENSCHNITZEL 9,50
aus heimischer Freilandhaltung
mit Pommes Frites

BEILAGENSALAT bunt gemischt 4,50
• mit Kürbiskernöl + 0,90

ROTKRAUTSCHÜSSERL 4,50

DESSERTS

OSTARRICHISTRUDEL 8,50
regionale Spezialität, mit
Fruchtspiegel und Obers garniert

MOHR IM HEMD - hausgemacht 8,50
mit Schokosauce, Obers und Vanilleeis

POWIDL - TASCHERL 9,50
in Butterbrösel, mit
Mohn-Zwetschkeneis

MARILLEN - EISBECHER 7,90
mit Vanilleeis und Marillensorbet,
Marillenröster u.-likör, Hippen, Obers

SCHOKO - BROWNIE 9,50
mit karamelisierten Walnüssen,
Hollerröster und Kriecherlsorbet

... hausgemachte **MEHLSPEISEN**

- nach Angebot! ...

Auf die Verwendung von regionalen Produkten und Produkten aus den Genussregionen Österreichs, Qualität und Frische legen wir besonderen Wert. Deshalb freut es uns besonders, ein zertifizierter **Betrieb der AMA GENUSS REGION** zu sein.

ÖFFNUNGSZEITEN: MO, DO bis SA 10.30 – ca. 23.00h, MI 16.00h – ca. 23.00h, DI geschlossen! SO und Feiertage 9.00 – 15.00h, Küchenzeiten: 11.45 – 14.00h und 17.45 bis 20.30h. Bei reservierten **Festen & Feiern** bis 100 Personen bieten wir Menüs mit Wahlmöglichkeit u. Gedeck, Dekoration. Preis nach Aufwand und Dauer Ihrer Feier. - Zeiten nach Vereinbarung möglich.



Familie HOCHHOLZER & Team freuen sich auf Sie/Euch!
3324 Euratsfeld, Mittergafring 4 – www.gafringwirt.at
info@gafringwirt.at * Telefon: 07474/268

Sollten Sie von Unverträglichkeiten oder Allergien betroffen sein, beraten und informieren wir Sie gerne und bereiten Gerichte nach Ihren Bedürfnissen zu. – Jedem das seine!

Da wir mit möglichst saisonal und regional verfügbaren Produkten, frisch und handwerklich kochen, können Gerichte dadurch etwas länger dauern, auch die Speisekarte kann sich daher ändern. ☺

Unsere Preise verstehen sich in EURO inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer!

Versuchungen sollte man nachgeben

– wer weiß, ob sie wiederkommen! Oskar Wilde