

Gutes vom
Wild

Mayrhubers

Speisekarte



Speisekarte

Wildwochen 2026

Suppen und Vorspeisen

Wildpüreesuppe
mit Pilzknöderl € 7,20

Rotkrautsuppe mit
Grammelknödel € 6,90

Gebackenes Wildbeuscherl
auf Salat € 10,80

Petras „Wildsalat“ gebratenes Reh
mit Pfirsich und Parmesan € 12,90

Stöckelkraut vom Rotkraut mit
Hummus, Linsenchips und Hirschschinken € 12,30



Hauptspeisen

Wildschweinbraten nach
„Art des Hauses“ mit
Knödel, Blaukraut und Maronipüree € 20,10

Cinghiale in dolceforte
Wildschweinragout nach italienischer Art
mit Pflaumen, Rahmpolenta und Rotkraut € 20,10

Hirschroulade
mit Kürbisnockerl und Blaukraut € 21,90

Gebackenes Rehschnitzel mit kalter Knoblauchsauce,
Erdäpfeln und Salat € 22,60

Rehbraten
mit Kroketten und Blaukraut € 22,60

Barbarie Entenbrust auf Steinpilzravioli
mit Orangen Balsamicosauce und Blaukraut € 27,80



Nicht Wild

Suppen und Vorspeisen

Grießnockerlsuppe € 4,80

Kürbissuppe mit Croutons € 6,60

Blattsalat mit Backhendlstreifen € 11,80

Hauptspeisen

Schnitzel vom Schwein
in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes € 13,90

Cordon bleu vom Schwein
in Butterschmalz gebacken
mit Erdäpfel, Reis oder Pommes € 15,90

Kürbisnockerl mit Parmesan € 10,80

Zanderfilet mit Kürbiskern-Pestonudeln € 21,80

Gemischter Salat € 4,50



Dessert

**Vogelbeerparfait mit
Schokoladeküchlein € 8,40**

**Kürbiskernparfait mit
Zwetschkenknödel € 8,40**

**Panna Cotta
Gestürzte Oberscreme mit Karamellsauce € 6,—**

Kirschkuchen mit Schlag € 5,90

**Topfennockerl mit Butterbrösel
und Preiselbeeren € 6,90**

Gebackene Apfelradl mit Vanilleeis € 6,90

**Parmesan mit Marmelade
von grünen Tomaten € 8,40**



Weine zu den Wildwochen

Blafränkisch

Feiler-Artinger, Rust | Burgenland

Glas € 4,70 Flasche € 28,20

Cuvee 50:50

Cuvee aus Blafränkisch und Merlot

Silvia Heinrich, Mittelburgenland

Glas € 4,90 Flasche € 29,40

Barbera d'Alba

Piemont | Italien

Glas € 5,90 Flasche € 35,40

Chianti Riserva

Toscana | Italien

Glas € 4,70 Flasche € 28,20



Tee und Kaffee

Tee	€ 3,30
Kakao	€ 4,—
Cappuccino	€ 4,50
Melange	€ 4,50
Verlängerter	€ 3,50
Espresso	€ 2,90
Gr. Brauner	€ 5,20

...alle auch koffeinfrei erhältlich!



Aperitif

Glas Prosecco 0,1l € 4,80

Pfiff Pils 0,2l € 3,—

Biere

„flüssiges Brot“

Freistädter Bier vom Fass frisch gezapft

Freistädter Bio Zwickl	1/3l € 4,40	1/2l € 5,20
Freistädter Junghopfen-Pils	1/3l € 4,40	1/2l € 5,20
Radler mit Kräuterlimo	1/3l € 4,40	1/2l € 5,20
Saurer Radler	1/3l € 4,20	1/2l € 5,—
Fassbier des Monats fragen Sie die Wirtsleut‘		
	1/3l € 4,50	1/2l € 5,50

In der Flasche

Andechser Weißbier Hell	0,5l € 5,50
Zwettler Luftikus Alkoholfrei	0,5l € 5,50
Andechser Weißbier Alkoholfrei	0,5l € 5,50



Alkoholfreie Getränke

Mü4tla Limonaden

Orange, Maracuja Orange oder Kräuter

0,33l Flasche € 3,50

Spezi 1/4l € 2,90 1/2l € 5,90

von der Freistädter Brauerei

Mü4tla Cola 0,33l Flasche € 3,50

Mü4tla Cola light 0,33l Flasche € 3,50

von der Freistädter Brauerei

Hasenfit BIO Fruchtsäfte in der 0,25l Flasche

Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeersaft,

Apfel-Karotte-Orange oder Marillensaft € 3,50

Mineralwasser Flasche prickelnd, still 0,33l € 2,90

Flasche Mineralwasser prickelnd 0,75l € 5,80

Soda 0,25l € 1,50

Jugendgetränk (Fruchtsirup mit Soda) 0,5l € 4,90

Weine glasweise

Hauswein

Grüner Veltliner trocken 1/8l € 3,90

Zweigelt trocken 1/8l € 3,90

G'spritzter Weiß oder Rot 0,25l € 4,50

Für weitere **glasweise Flaschenweine**
fragen Sie bitte die **Wirtsleut`**

(Preise verstehen sich inkl. Steuern und aller Abgaben)



Auf Vorbestellung

kochen wir gerne für Sie:

Brat'l in der Rein

Ente oder Gans'l mit allem was dazu gehört

Fisch in der Salzkruste

Italienisches Antipasti – Buffet und vieles mehr

Allergenkennzeichnung

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können,
erhalten Sie auf Nachfrage

Bei der Wirtin Petra Windischbauer.

Jeden Donnerstag

ab 18.00 Uhr

Schnitzel in Butterschmalz gebacken € 6,90

Salat vom Buffet € 3,90





Ein GEPFLEGTES BIER, eine wechselnde THEMENKÜCHE mit besonderem Bedacht auf gute PRODUKTE, aus Österreich und wenn möglich AUS UNSERER REGION, die SPEZIALITÄTEN, verfeinert mit Kräutern und den SAISON-GEMÜSEN oft aus der Umgebung des Eferdinger Beckens, frisch gezapfte lokale Biere und die zumeist österreichischen und italienischen WEINE genießen Sie in unserem alteingesessenen, TYPISCHEN WIRTSHAUS mit dem LAUSCHIGEN HOF, das uns SO WIE ES IST am besten gefällt. Denn das alles zusammen ist für uns PURE WIRTSHAUSKULTUR.

Unser Haus: über 400 Jahre alt | Moahuawa Wirtshaus seit 1914.

