

01

GETRÄNKE

ALKOHOLFREI

Prisecco „Herbst Edition 25“	6,50
Minze, Gala Apfel, Soda	

LIMONADEN SELBSTGEMACHT

Cola Kraut- Limonade	5,90
Sirup, Soda, Eiswürfel	
Ingwer- Limonade	6,90
Sirup, Soda, Eiswürfel	
Kräuter- Limonade	5,90
Sirup, Soda, Eiswürfel	

OFFENE WEISSWEINE

Weißburgunder, Südsteiermark DAC	5,50
Weißburgunder Reserve, BIO-Pfalz-Deutschland	6,50
Grüner Veltliner, Kamptal DAC	5,90
Sauvignon Blanc, Südsteiermark DAC	5,90
Gelber Muskateller, Südsteiermark DAC	5,90
Chardonnay, Thermenregion	5,90
Grauburgunder, Südsteiermark DAC	6,50
Riesling, Wien DAC	6,50

OFFENE ROTWEINE

Ricciolino, Mittelburgenland	6,20
Merlot, Neusiedlersee DAC	6,20
Cabernet Sauvignon, Neusiedlersee	5,90
Blaifränkisch „Ried Rabenkropf“, Mittelburgenland	6,90
Blaifränkisch, 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

Wildes Parfait

Hausgemachtes Butter Brioche. Sauce Cumberland.
Grüner Veltliner, Ried Mühlpoint, Weingut Alzinger

Kastanienschaumsuppe

Maroni-Nuss-Gebäck.

Duett vom heimischen Reh

Rosa gebratener Rücken & Knusprig gebacken
Mohnknödel. Hausgerührte Preiselbeeren. Wilder Brokkoli. Belper Knolle. Sellerie.
Pannobile Reserve, Paul Achs

Mandelsablés

Blutorange. Kastanie. Sauerrahm-Vanilleeis.
Süßes Werk, Weingut Grabenwerkstatt

Weinbegleitung 3 Glas 21,50€

Menü pro Person 64,50€

BALD beim EDLER

Exklusives Gansel-Menü am 11.11.

Ganslwochen 12.11.-23.11.2025

Silvester Brunch am 30.12. & 31.12. ab 10 Uhr mit Live Musik

Inklusivpreise in Euro

03

VORSPEISEN AUFGETISCHT

Wildes-GEDECK Hausgemachtes Brot. Butter. Aufstrich.	3,90
Das Beste vom Hirsch Handgehacktes Hirschtatar. Dijon-Senf. Kartoffel. Wildkräuter. Eingelegte Pilze.	19,50
Wildes Parfait Hausgemachtes Butter Brioche. Sauce Cumberland. Bittersalate. Walnuss.	18,50
Stracciatella di Burrata Mini-Rübe. Haus-Pesto. Pistazie. Granatapfel. Avocado. Pumpernickel.	17,50
Vogersalat Kartoffeln. Speck-Krusteln. Bio-Ei.	8,90
Gemischter Salat	6,20

AUS DEM Herbst- SUPPENTOPF

Kastanienschaumsuppe Maroni-Nuss-Gebäck.	7,50
Kräftige Rindsuppe Frittaten oder Leberknödel.	5,90

edler

’ im Landhaus
Oswald

04

NINAS

WILDDARSTELLER

WILDPLATTE (AB 2 PERSONEN)

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

Pro Person: 35,50

Duett vom heimischen Reh

45,50

Rosa gebratener Rücken & Knusprig gebacken
Mohnknödel. Hausgerührte Preiselbeeren. Wilder Brokkoli. Belper Knolle. Sellerie.

Das Beste vom Hirschkalb²

36,50

Hirschrücken in der Haselnuss-Pfefferkruste & Ragout
Knuspriger Grießknödel. Petersilienwurzel-Macadamiapüree.
Apfel-Rotkraut. Portwein-Feigenglace.

Ente á l`Orange

27,50

Kastanien-Ravioli. Delica-Creme. Wildkräuter.
Apfel-Rotkraut. Orangenglace.

Gefüllter Fasan

26,50

Kräuter-Frischkäsefülle
Trüffelpüree. Haselnuss-Spinat. Apfel-Rotkraut. Asmonte.

Jaga Pfandl

23,50

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

05

TRADITIONELLE GERICHTE

Gegrillter Zander trifft Knusper-Garnele Zitronen-Reggiano Risotto. Asia-Gemüse. Kokos-Zitronengrasschaum.	30,50
Klassischer Tafelspitz vom Premium Rind Röstkartoffel. Kürbisgemüse. Schnittlauchsauce & Apfelkren	25,50
Cremiges Buchweizenrisotto Maroni. Pilze. Krenschäum- Wildkräuter.	19,50
Landhausteller Erlesene Filetstücke gegrillt und gebacken. Kräuterbutter. Marktgemüse. Pommes frites. Grillsauce.	20,50
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Vulcanoschinken und Bergkäse. Petersilienkartoffeln.	18,50

Bei Unverträglichkeiten oder Allergien stehen Ihnen unsere Service Mitarbeiter gern zur Verfügung! Wir können Ihnen aufgrund der Allergene und Kreuzkontamination keine Garantie gewährleisten!

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Micky-Maus-Teller Wiener Schnitzel. Pommes frites. Salat.	10,50
--------------------------------------------------------------	-------

06

NINAS DESSERTS

Edler's Dessertvariation	15,50
Knusprige Mohn- Topfen Frühlingsrolle Amaretto- Marzipancreme. Orangeneis	12,50
Mandelsablés Blutorange. Kastanie. Sauerrahm-Vanilleeis.	12,50
Apfel-Crumble-Cheesecake Griechischer Joghurt. Karamell. Zimteis.	12,50
„Wilder Eisgenuss“ Kastanienreis. Bourbon-Vanilleeis. Heiße Weichseln. Schokolade.	10,50
Torte des Tages	4,50

Digestif Empfehlung

Rum 2cl 4,90

Sao Can 10 Jahre aus der 3 Liter Flasche

Der kupferfarbene Rum duftet herrlich nach Zuckerrohr, Vanille und Lakritze.
Sein weicher Geschmack geprägt von Gewürznoten, Kaffee, Vanille.

Cigar Brand 2cl 6,50

Marille Brennerei Jöbstl

Der CIGAR Brand ist der ganze Stolz der Familie Jöbstl.

Dicht in der Frucht und Fülle mit gedörnten Marillen harmonisch und kraftvoll zugleich.