

# KLEE FELD

Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Aperitif

**Inge** ° 6,50 €  
Glas Prosecco | Ananas Ingwer Sirup | Holundersaft

**Aperol Spritz** ° 5,50 €  
Aperol | Weißwein | Soda | Orangenscheibe

## Tagessuppe

**Spargelcremesuppe** <sup>AGL</sup> 6,00 €  
Schlaghaube | Spargelstückchen

## Tagesempfehlung

**Rindsroulade** <sup>AGLM</sup> 19,00 €  
Rahmsauce | Petersilienkartoffeln

**Frischer Marchfeld Spargel** <sup>CGM</sup> 17,00 €  
Sauce Hollandaise | Butterkartoffeln | Schinken

**Jägerbraten** <sup>ACGLO</sup> 16,50 €  
Schweinebraten | Speck-, Champignon-, Zwiebelsauce | Semmelknödel

## Weinempfehlung

**Heideboden 2017** ° 6,50 €  
WG Stieglmar 1/ 8lt.

**Weissburgunder 2020 1/8 lt.** 5,00 €  
Weingut Stieglmar | Gols



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Vorspeisen

<b>Hirschschinken</b> <sup>A</sup> frischer Kren   Schwarzbrot	10,50 €
<b>Rehmousse</b> <sup>AGLF</sup> Preiselbeerobers   Weißbrot	10,50 €
<b>Forellenfilet geräuchert</b> <sup>ADG</sup> Oberskren   Weißbrot	10,50 €
<b>Aberseer Schafskäse</b> <sup>AGM</sup> Blattsalate   Räucherschinken   Toastbrot	12,50 €

## Hausgemachte Suppen

<b>Wildpürreesuppe</b> <sup>AGL</sup> Schlaghaube   Weißbrot	6,00 €
<b>Rinderbouillon</b> <sup>ALCG</sup> Fritatten   gebackener Wildleberknödel   Nudeln	5,00 €

## Salate

<b>Gemischter Salat</b> <sup>GM</sup> klein   groß	5,00 € / 8,50 €
<b>Blattsalate</b> <sup>GM</sup> klein   groß	4,00 € / 6,50 €
<b>Portion Brot</b> <sup>A</sup> Semmel   Weißbrot   Schwarzbrot   Weckerl	1,00 €



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

### aus den eigenen Teichen

**Forelle Müllerin** <sup>ADG</sup> per 10g 0,90 €  
Butter oder Knoblauchbutter | Petersilienkartoffeln

**Forelle Blau** <sup>DG</sup> per 10g 0,90 €  
Petersilienkartoffeln | heiße Butter

-----  
**Lachsforellenfilet in Butter gebraten** <sup>ADG</sup> per 10g 1,30 €  
Knoblauch oder Mandeln | Petersilienkartoffeln

**Lachsforellenfilet pochiert** <sup>ADGL</sup> per 10g 1,30 €  
Dillsauce | Petersilienkartoffeln

### Tipp!

**Gebackener Karpfen** <sup>ACGM</sup> 18,00 €  
Kartoffel Salat | Sauce Tartar

### aus dem Gehege

**Wildragout** <sup>ACGLO</sup> 19,50 €  
Preiselbeeren | Butterspätzle | Rotkraut

### Tipp!

**Hirschknödel** <sup>ACG</sup> 16,00 €  
Topfenknödel gefüllt mit gebratenem Hirschfleisch | Steinpilzsauce | grüner Salat



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Kleefeld Klassiker

**Rumpsteak vom Angusrind** <sup>GM</sup> 25,00 €  
Kräuterbutter | Pommes Frites | gegrilltes Gemüse

**Cordon bleu** <sup>ACG</sup> 17,50 €  
Preiselbeeren | Petersilienkartoffeln

**Wiener Schnitzel** <sup>ACG</sup> 16,50 €  
Schwein oder Huhn | Preiselbeeren | Pommes Frites

-----  
**Kaiserschmarrn** <sup>ACG</sup> 13,50 €  
Rosinen | Zwetschkenröster

## Für Zwischendurch

**Haussalat** <sup>ACGM</sup> 16,50 €  
gemischter Salatteller | Sauerrahmdressing | gebackenes Hühnerfilet

**Wild-Krainer mit Brot** <sup>ALM</sup> 7,00 €  
Brot | Senf | Kren

**Frankfurter** <sup>A</sup> 5,50 €  
Semmel | Senf | Kren

**Wildwurst hausgemacht** <sup>AM</sup> 6,50 €  
Brot | Senf | Kren

**Essigwurst** <sup>A</sup> 7,50 €  
Semmel | Brot



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Für unsere kleinen

<b>Kinder Wiener Schnitzel</b> <sup>ACG</sup>	8,50 €
Schwein oder Huhn   Pommes Frites   Ketchup	
<b>Grillwürstel</b> <sup>M</sup>	8,50 €
Pommes Frites   Ketchup   Senf	
<b>Schinken- Käsetoast</b> <sup>ACGFL</sup>	6,00 €
Ketchup   Majonaise	

## Dessert

<b>Schwarzbeerschmarrn</b> <sup>ACG</sup>	9,50 €
Kaiserschmarrn   Heidelbeeren   Vanilleeis	
<b>Wachauer Palatschinke</b> <sup>ACGH</sup>	6,50 €
Marillenpalatschinke   Schkosauce   Schlagobers   Nüsse	
<b>Topfen- Nougatknödel</b> <sup>AGEH</sup>	8,50 €
Butterbrösel   Waldbeerenragout	
<b>Mohr im Hemd</b> <sup>ACGH</sup>	7,90 €
Vanilleeis   Schokosauce   Schlagobers	
<b>Sachertorte   Apfelstrudel   Kuchen</b> <sup>ACFG</sup>	5,00 €
Schlagobers	

## Info

### Umbestellungen

wir verrechnen je nach Änderung einen kleinen Aufpreis



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Suppen

<b>Fritattensuppe</b> <sup>ALCG</sup>	5,00 €
<b>Knoblauchcremesuppe</b> <sup>AGL</sup>	6,00 €

## Hauptgänge

<b>Hirschbraten</b> <sup>ACGLO</sup>	19,50 €
Preiselbeeren   Semmelknödel	

<b>Hirschknödel in Steinpilzsauce</b> <sup>ACG</sup>	16,00 €
Topfenknödel gefüllt mit gebratenem Hirschfleisch   Steinpilzsauce   grüner Salat	

<b>Lachsforellenfilet in Butter gebraten</b> <sup>ADGMO</sup>	19,50 €
Knoblauchbutter oder Mandeln   Petersilienkartoffeln	

<b>Mostbrat</b> <sup>ACGL</sup>	16,50 €
Schweineschopfbraten in Mostsauce   Semmelknödel   warmer Speck-Krautsalat	

<b>Wiener Schnitzel</b> <sup>ACG</sup>	16,50 €
Schwein oder Pute   Preiselbeeren   Pommes Frites	

<b>Pilzrisotto</b> <sup>ACGLO</sup>	16,00 €
frischer Parmesan   grüner Salat	

## Hausgemachte Mehlspeisen

<b>Schwarzbeerschmarrn</b> <sup>ACG</sup>	9,50 €
Kaiserschmarrn   Heidelbeeren   Vanilleeis	

<b>Sachertorte   Apfelstrudel   Kuchen</b> <sup>ACFG</sup>	5,00 €
Schlagobers	



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Digistif 2cl

<b>Heidelbeerlikör, Pfirsichlikör</b>	3,70 €
<b>Hausgemachte Zirbe</b>	3,40 €
<b>Edelbrände vom Rieger - Primushäusl</b>	4,70 €
Berbobsterl, Schwarze Ribisel, Alte Zwetschke, Salzburger Birne	

## Wildwoche Vorspeisen

<b>Wild(es) Gedeck</b> <sup>ACGH</sup>	12,50 €
Rehmousse, Hirschleberaufstrich, Kürbiskernaufstrich mit Gebäck - für 2 Personen	

<b>Rehmousse</b> <sup>AGLF</sup>	9,50 €
mit Preiselbeerobers und Weißbrot	

---

<b>Hirsch Carpaccio</b> <sup>ACGHM</sup>	15,50 €
Walnuss-Pesto und getoastetes Weißbrot	

<b>Hirschschinken Teller</b> <sup>A</sup>	9,00 €
dazu frischer Kren und Schwarzbrot	

---

<b>Wildpürreesuppe</b> <sup>AGL</sup>	5,50 €
mit Schlaghaube und Weißbrot	

<b>Gams Suppentopf</b> <sup>LO</sup>	7,50 €
Klare Gamssuppe mit Gamsfleischknödel und Gemüse	

## Wildwoche Hauptspeise



A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise



Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

## Wildwoche Hauptspeise

---

**Gebratene Ente 1/4** <sup>ACGO</sup> 18,00 €  
Preiselbeeren, Semmelknödel und Rotkraut

---

**Hirschmedaillons mit Pilzen** <sup>ACGLO</sup> 25,00 €  
Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Rotkraut

**Hirschbraten gebeizt** <sup>ACGLO</sup> 19,00 €  
Preiselbeeren und Semmelknödel

**Hirschschnitzel in Nusspanier** <sup>ACG</sup> 19,00 €  
Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

---

**Rehtascherl** <sup>ACG</sup> 16,00 €  
Teigtascherl mit Rehpreiselbeerfülle in Steinpilzsauce dazu Blattsalate

**Rehbraten** <sup>ACGLO</sup> 23,00 €  
Preiselbeeren, Kartoffelkroketten und Rotkraut

---

**Wildragout** <sup>ACGLO</sup> 17,00 €  
Preiselbeeren, Butterspätzle und Rotkraut

**Wildbeuschel** <sup>AGLO</sup> 14,00 €  
Sauerrahm und Semmelknödel



---

A Glutenhaltiges Getreide – B Krebstiere – C Eier – D Fisch – E Erdnuss – F Soja – G Milch oder Laktose –  
H Schalenfrüchte – L Sellerie – M Senf – N Sesam – O Sulfite – P Lupinen – R Weichtiere

Inklusivepreise





Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
wir kochen noch mit Herz und Hand.

---

### Nachspeisen

**Sachertorte oder Apfelstrudel mit Schlagobers** <sup>ACFG</sup>

5,00 €

