



Ab dem 24. Oktober bis Mitte November herrschen bei uns wieder die

wilden Wochen!

Es gibt Wildes von den Holledauer Wiesen und Wäldern,
sowie den österreichischen Bergen.

Von unserem Chef persönlich und von anderen „wilden Menschen“ aus
der Region selbst erlegtes Wild.

Auch für die Beilagen verwenden wir regionale Zutaten.

Lassen Sie sich unser fein zubereitetes Wild nicht entgehen.
Der Duft von frischen Wildgerichten, mit hausgemachter Wildsauce und
frisch zubereiteten Spätzle, abgerundet mit fruchtigen Preiselbeeren hebt
die Stimmung.

Dazu reichen wir auch gerne die passenden Weine.

Wir lassen „wilde Herzen“ wilder schlagen!

Auf einen Besuch zu unserer wilden Zeit
freut sich das gesamte Team vom Landgasthof Zeidlmaier

Die „wilde Zeit“ hat begonnen!

Aperitif

Prosecco auf Quitte 0,1 l - 3,80 €

Vorspeisen:

Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen und kandierten Kürbiskernen	4,80 €
Kartoffelsuppe mit Sahnehäubchen und Croutons	4,80 €
Hausgemachte Wildessenz mit Rehleberknödel	4,80 €
Carpaccio vom Rothirsch mit Preiselbeerschaum und Parmesan	11,50 €
Hausgemachter, luftgetrockneter Hirschschenkel an Salatbukett und Baguette	9,50 €

Hauptspeisen:

Rosa gebratene Wildentenbrust mit Portweinjus, dazu Kartoffel-Meerrettichpüree und Salat	23,00 €
Rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter vom Feldhasen mit Portweinjus, dazu Herbstpüree und Salat	23,00 €
Zart geschmorte Feldhasenkeule mit Wildsauce, Spätzle und Salat	21,00 €
Steak von der Gams mit frischen Austernpilzen, Portweinjus und Kartoffel-Meerrettichpüree	25,50 €
Geschmorte Keule von der Gams mit Spätzle, Wildsauce und Salat	22,50 €
Bratwürste vom Rothirsch, Kartoffel-Meerrettichpüree, Portweinjus, Salat	14,50 €
Hirschkalbssteak mit Portweinjus, Spätzle und Salat	24,50 €
Geschmorter Rothirsch mit Wildsauce, Herbstpüree und Salat	21,50 €
Hirschkalbsgulasch mit Semmelknödel und Salat	16,50 €
Rosa gebratener Rücken vom Hirschkalb mit Portweinjus, gebratenem Kürbis und Spätzle	28,50 €
Pflanzerl vom Rothirsch mit Pilzrahmsauce, Spätzle und Salat	13,50 €
Wildschweinkeule mit Wildsauce, Spätzle und Salat	17,50 €
"Wildes Schnitzel" Wildscheinschnitzel gebacken mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Salat	14,50 €

Rehkeule geschmort mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat	20,50 €
Rehschulter geschmort, mit Wildsauce, Spätzle, Preiselbeeren und Salat	18,50 €
Rosa gebratener Rehrücken mit Portweinjus, Spätzle, Preiselbeeren und Rosenkohl	28,50 €
<u>Dessert:</u>	
Hausgemachte Topfenknödel mit warmem Nougatkern und Vanilleeis	8,50 €
Hausgemachtes Walnusseis mit Algenöl und Algenperlen	8,50 €



**Für diejenigen, die noch nicht ganz so wild geworden sind,
eine kleine, aber feine Auswahl:**

Halbe, rösch gebratene Bauernente mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	17,50 €
Tafelspitz mit Wurzelgemüse, frischer Meerrettich und Petersilienkartoffeln	17,00 €
Rumpsteak vom Grill mit Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat	20,50 €
Medaillons vom Schweinefilet m. Champignon-Rahmsauce, Spätzle und Salat	19,50 €
Schweineschnitzel gebacken mit Pommes Frites und Salat	14,80 €
Grillteller „Zeidlmaier“ mit Pommes Frites und Salat	14,50 €
Gebratenes Zanderfilet auf Balsamico-Linsen mit gemischtem Salat	17,50 €
Kürbisrisotto mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse	12,50 €
Salatplatte mit Kräuterquark und Baguette	10,50 €
<i>wahlweise mit:</i>	
gebratenen Austernpilzen	5,00 €
gebratenen Rinderfilet und Lendenwürfel	6,50 €
gebratenen Putenstreifen	5,50 €

Dessert

Unsere Hausspezialität:

Frisch gerührtes Sauerrahmeis mit Sauerkirschragout 6,50 €

Crème Brûlée mit Sauerkirschragout	6,50 €
Bananensplit	6,50 €
Eispresso	2,90 €
„Heißes Nüsschen“ (Hallertauer Haselnusslikör) mit Sahnehäubchen und Krokant	3,00 €

Zu unseren Süßspeisen empfehlen wir Ihnen einen

2004er Niersteiner Findling
Riesling, Orbelhof, Reichard Naab
wunderbar fruchtig, öliger Abgang
5cl – 5,80 €