Wild- & Gans`l Spezialitäten





Preise sind inklusive sämtlicher Steuern und gesetzlicher Abgaben.
Speisekarte nur für 2026 November gültig. Solange der Vorrat reicht!
Tippfehler vorbehalten.
Eigentum vom Landgasthaus Scheiblingstein Ivett Trappl ©KI-Generiert
Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei der Geschäftsführung.
Gem. § 3.Abs.2 Allergeninformationsverordnung BGBL.I

Familie Trappl wünscht guten Appetit!

Junger Österreicher, Winzer Krems

1/8l 4,40

Suppe & Vorspeisen

Gans `l Suppe (klein/groß)	9,50/12,90
Gänseleber Aufstrich mit Preiselbeeren, Butter & Toast	15,50
Wild-Pastete mit Butter, Toastbrot und Preiselbeere	15,50
Glasierte Gänseleber mit Butter Brioche dazu karamellisierte Pfirsich -und Apfel Scheiben	18,90

Hase & Reh und Hirsch-Spezialitäten

Rehragout 29,90
mit Kroketten und Preiselbeer-Pfirsich

Hirschragout 28,90
mit Erdäpfelknödel, Rotkraut und Preiselbeeren

Hirschschnitzel gebacken 28,90
mit Erdäpfeln-Mayonnaisesalat und Preiselbeeren

Herbstliche Schmankerl aus unserer Küche:

Putengeschnetzeltes mit Eierschwammerlsauce dazu Kroketten		23,90
Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel		23,90
Schweinsfilet mit Eierschwammerlsauce und Kroketten		28,90
Eierschwammerl-Rostbraten mit Kroketten		29,90

Hausgemacht. Traditionell. Einfach köstlich :

Gans'lsuppe im Glas	12,90
Gänseleber in Schmalz im Glas	16,00

Weingut Lena Minich-Plattner Nitzing NÖ

Grünen Veltliner 1/8l 4,60
fruchtig, elegant, feminin fein und charmant genau wie Lena



Gans `lspezialitäten

¼ Gans `l (österreichische Weidegans, Familie Deichsel, Waldneukirchen OÖ)
mit Rotkraut oder warmen Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel **34,90**

Gänseleber gebacken
mit Gurkenrahmsalat und Preiselbeeren **24,90**

Dessert

Maroni Creme mit Schlagobers	10,90
Maroni – Palatschinken (2 Stück mit Schlagobers und Schokosauce)	10,90
Zimtschneke mit Vanillesauce	10,50
Somlauer Nockerl mit Schlagobers	11,90
Warmen Schokokuchen mit Eis	12,50