Preise sind inklusive sämtlicher Steuern und gesetzlicher Abgaben.
Speisekarte nur für 2026 Oktober - 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

Wild- & Gans`l Spezialitäten

Familie Trappl wünscht guten Appetit!

Junger Österreicher, Winzer Krems

1/8l 4,40

Suppen & Vorspeisen

Gans `l Suppe (klein/groß)	9,50/12,90
Kürbiscremesuppe	8,20
Wildpastete mit Preiselbeeren, Butter & Toast	15,50
Glasierte Gänseleber mit Butter Brioche dazu karamellisierte Pfirsich -und Apfelsscheiben	18,90

Hase & Reh uns Hirsch-Spezialitäten

Hasenlauf 26,90
im Wurzelgemüse, mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Rehragout 29,90
mit Kroketten und Preiselbeer-Pfirsich

Hirschragout 28,90
Mit Kroketten, 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

Gans `lspezialitäten

¼ Gans `l (österreichische Weidegans,Famillie 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