

Ein herzliches Größ Gott im BürglHöh

HÖCHSTER GENUSS

Wir möchten uns bei allen Bauern, Winzern,
Lieferanten und Nachbarn für die gute Zusammenarbeit
und die stets hochwertige Qualität bedanken!



Wir wünschen guten Appetit!

SABRINA
OMI
EMMA
Sigi
Nikola
MONIKA

KÜCHENZEITEN

Montag bis Samstag : Mittags von 11.30 bis 14.00 und Abends von 17.00 bis 20 Uhr

Sonntag: Mittags von 11.30 bis 14.00 und

Abends kochen wir von 17.00 bis 18:45 Uhr und schließen um 22 Uhr

Montag und Dienstag Ruhetag



zum Starten empfehlen wir

Sekt & Preiselbeer 7,50
Grüner Veltliner Sekt 4,50
Uhudler Frizzante 4,50
roter Wermut Spritzer 6,50
Maroní Bier 5,20



ALKOHOLFREI

hausgemachtes Kracherl 4,50
Gelber Muskateller Traubensaft * Weingut Preiss * Traisental 4,90
Dirndl * Weingut Preiss * Traisental 4,90
Verjus Aperol * gespritzt * Weingut Tement 4,50
Gin Tonic „nullo“ * Grünegg * Dienten 7,50

Bürglhöh WEIN SELEKTIONEN

Rose vom Blaufränkisch 2024
Pia Strehn - Burgenland 28,80
1/8l 4,80

Cuvee CS BF ZW 2023
Gager * Burgenland 35,40
1/8l 5,90

Grüner Veltliner 2024
DAC Kellersélection
Norbert Bauer - Weinviertel 28,80
1/8l 4,80



Wilde Vorspeisen

zum STARTEN klein 10,- groß 15,-
Hausspeck * Rehwurst * Bauernbrot * Kren

Salzburger Stör KAVIAR von Walter Grill 10g 25,-
Kaviar vodka 2cl 6,-

TAFELSPITZSULZE vom HIRSCH 16,-
Blattsalate * Kernöl * Eierschwammerl * Hausbrot

CARPACCIO vom HIRSCH 18,-
Rucola * Bergkäse * Hausbrot

REHLASAGNE 14,50
Eierschwammerl * mariniertes Rucola * Bergkäse

BACKFISCH in der Kürbispaste
Erdäpfelsalat * Kernölmayo 18,-

gemischter SALATTeller 5,50

knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,90

Wilde Suppen

die FISCHSUPPE klein 8,- groß als Hauptspeise 30,-

kräftige RINDSUPPE mit WILDFLEISCHSTRUDEL, FRITTATEN
KASPRESSKNÖDEL oder GÄNSELEBERKNÖDEL 5,50



Cremesupperl vom HOKKAIDOKÜRBIS * Kernöl 7,50

WILDES MENÜ

Crèmesupperl vom HOKKAIDOKÜRBIS
Kernöl

BRATL vom REH - von Äser bis Spiegel
im Holzofen geschmort
Bríoche - Serviettenknödel * Gemüse



HOLLERKOCH
wahlweise mit Vanilleeis oder Butter

3 Gänge 45,- mit Weinbegleitung 60,-

zu allen Wildgerichten wird
handgeschnittenes BLAUKRAUT
serviert!



WILD auf WILD

das BESTE vom REH 45,-
rosa Rehrücken * Sellerie * Eierschwammerl * zweierlei Erdäpfel

BRATL vom REH 30,-
von Äser bis Spiegel * im Holzofen geschmort
Bröche- Serviettenknödel * Gemüse

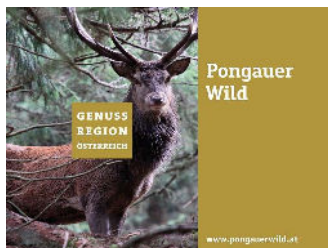


REHLASAGNE 18,50
Eierschwammerl * mariniertes Rucola * Bergkäse

HERBSTBOWL & rosa REH 30,-
Basmatireis * Gänfeldbohnen * buntes Gemüse * Nüsse * Soja

WIENER SCHNITZEL vom HIRSCH 30,-
Petersilerdäpfel * Preiselbeeren

HIRSCHGULASCH * Spätzle 18,-



wir bedanken uns für
die BESTE QUALITÄT

PONGAUER WILD von der
Metzgerei Rettensteiner - Scharfetter

BürglHöh Wirtshausklassiker ♥

WIENER SCHNITZEL * Pommes & Preiselbeeren

vom SCHWEIN 17,-

vom REH 30,-

CORDON BLEU 18,50

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse * Pommes * Preiselbeeren

HIRSCHGULASCH * Spätzle 18,-

hausgemachte BANDNUDELN 15,50

mit WILDSUGO oder  PARADEISER * Bergkäse



HERBSTBOWL 18,-

Basmatireis * Gänfeldbohnen * buntes Gemüse * Nüsse * Sojadip

HERBSTBOWL mit rosa REH 30,-

BACKFISCH * vom Hausteich 30,-

in der Kürbispanade

Erdäpfelsalat * Kernölmayo

knackige SALATE der Saison mit gebackenen Putenstreifen 15,50



knuspriges KRÄUTERBAQUETTE 3,90

Wildes Süßes

SCHOKOLADE 12,50

Schokomousse * Tarte * Parfait * Zwetschken

HOLLERKOCH 9,50

wahlweise mit Butter oder Vanilleeis

KÜRBISKERNPARFAIT 12,50

Knusperblatt * Birnen * Marillenkernöl

JOGHURT 9,50

Birnen * Vanilleeis * Schlagobers

WEICHKÄSE

4 Stück 10,-

AFFOGATO 5,50

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

für kleine Naschkatzen

1 Kugel SCHOKOMOUSSE 4,90

1 VOGELBEER PRALINE * hausgemacht 1,30

2 Stück WEICHKÄSE 6,-