



APERITIF EMPFEHLUNGEN

| | |
|---|---|
| Lillet Berry Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren, Eis 5,20 | fruchtig, erfrischend & süß |
| Pink Martini Martini Rosso, Schweppes Tonic Water, Eis 5,20 | leicht bittere Note, spritzig & erfrischend |
| Birnen Cider Mostbaron Seppelbauer, Amstetten 0,33l 4,90 | prickelnd, leichte Süße & fruchtig |
| Aperol Spritzzz Grüner Veltliner, Soda, Eis, Aperol 4,10 | erfrischend, leichte Bitternote, Orangenaroma |



HERZLICH WILLKOMMEN

Beim Kirchenwirt Kürner
in Neustadtl an der Donau!

Unter dem Motto „Tradition am Lande“
verwöhnen wir unsere Gäste bereits
in dritter Generation
mit regionalen
und saisonalen Köstlichkeiten.

Die richtigen Räumlichkeiten und festlich gedeckte Tische,
verwandeln Ihr Fest zum Genuss.
Egal ob Geburtstagsfeste, Hochzeiten oder andere Feierlichkeiten
- bei uns sind Sie genau richtig!



VORSPESIEN

Hirschrohschinken
auf Salatbouquet mit gepickelten
Baby - Eierschwammerln &
Gebäck 7,20

Reh - Terrine
hausgemachte Terrine mit
Rehfiletstückchen im
Schinken-Mantel
dazu Rotwein-Maroni, gepickelte
Eierschwammerl und Gebäck 7,20

SUPPEN

Wildcremesuppe
mit hausgemachten
Steinpilznockerl und
Schlagobershäubchen 5,90

Hausgemachte Rindsuppe
mit Frittaten oder
mit Backerbsen 3,90

K L A S S I K E R

Schnitzerl vom Schwein
mit Pommes und
gemischtem Salat 12,80

Schnitzerl vom Huhn
mit Reis und gemischtem Salat 13,90

Cordon Bleu vom Schwein
mit Pommes und
gemischtem Salat 14,20

Knusprig gebackener Schafkäse
mit Kartoffeln, Schnittlauch-
Sauerrahmdip und
gemischtem Salat 11,90

Hausgemachter Krautstrudel
mit Kartoffeln, Schnittlauch-
Sauerrahmdip und
gemischtem Salat 11,90



Weißwein-
empfehlung:
Grüner Veltliner
Weingut Etz
Kamptal, 12,5 Vol.%



Gelber Muskateller
Weingut Etz
Kamptal, 12,5 Vol.%





WILDZEIT

Hirschbraten

in feiner Burgundersoße mit
hausgemachten Laugen -
Serviettenknödel 19,50

Reh im Pfandl

Reh - Ragout in herzhafter Soße,
dazu mit Maroni gefüllte
Kartoffel - Knödel im
Butterbröselmantel 15,90

Wildschweinbraten

mit feiner Steinpilz-Burgundersoße,
Kartoffelkroketten und
Romanescoröschen in
Mandelbutter 17,90

Hirschrückensteak

rosa gebraten
auf creminger Rahmpolenta
mit herbstlichem Gemüse 25,80

Rotweinempfehlung:

Blauer Zweigelt

Weingut Etz

Kamptal, 13,0 Vol.%

Wir empfehlen

zu den Wild-

Gerichten:

hausgemachtes

Rotkraut

DESSERTS

Warmer Apfel-Streuselkuchen
mit Vanillesoße 6,90

Zimtparfait
mit Apfel-Zimtragout 6,90

Klassischer Maronireis
mit Beerenragout 5,90

Dazu empfehlen wir eines unserer
Kaffeespezialitäten
& ein gutes Stamperl als Abschluss!

