



- lich Willkommen bei uns am



PYHRAHOF

- SEIT 1991 -

Unsere nächsten Spezialitäten:

Wildbretwochen

13. Sept. – 26. Oktober 2025

NÄCHSTER BETRIEBSURLAUB

3. – 9. November 2025

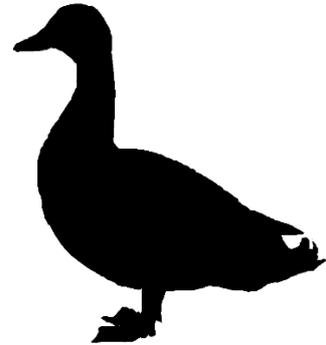
Jeden Donnerstag das ganze Jahr durch...

Leber gebacken mit Petersilienkartoffeln	12,50
Leber geröstet mit Bratkartoffeln	10,50
½ Backhendl mit Salat	12,80

Es wird bald wieder geschnattert – Martini Ganszeit
Für Nicht-Gansl-Esser gibt's Backhendl

13. - 23. November 2025

Gansl/ Backhendl nur auf Vorbestellung!



Kastanienreis mit Schlagobers

Topfen-Mohn-Nockerl auf Erdbeerspiegel

Unser Bierempfehlung im Herbst:

Hirter herbstCULT.



Das Hirter herbstCULT ist eine saisonale, naturtrübe Bierspezialität, die exklusiv für die Hirter Gastronomie gebraut wird. Ein Spezialmalz zeichnet für den bräunlichen/bernsteinfärbigen Farbton verantwortlich. Abgerundet wird dieser durch das eingesetzte Pilsner Malz. So schmeckt echte Leidenschaft seit 750 Jahren.

Bierkategorie	Bierstil	Hefe	Stammwürze	Alkohol
Spezialbier	Zwickl (unfiltriert)	untergärig	13,6° Plato	5,4% Vol

EIGENSCHAFTEN

- Bernsteinfarbig, leicht trüb.
- Fruchtig rein, leicht hefig und frisch.
- Leicht süßlich, malzig, wenig bitterer Abgang. Am Gaumen typischer Geschmack nach frischem Brot.

Wildbret-Spezialitäten

Vorspeise (Willkommensgruß aus der Küche)
solange der Vorrat reicht!

Wildpastete mit Cumberland sauce



Suppen

Pikante Rehsuppe

Pilzcremesuppe

Kürbiscremesuppe

Hauptspeisen

Wildgulasch

mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

Hirschkeule in Rotwein

mit Erdäpfelknödel und gerösteten Pilzen

Hirschsteak „Hubertus“

mit Eierschwammerl und Pommes Williams

Hirschschnitzel gebacken

mit Petersilerdäpfel und Preiselbeerbirne

Rehkeule in Pfefferobers

mit Krokette und Speckfisolen

Rehbraten in Rahmsoße

mit Rösti und Specklinsen

Rehschnitzel mit Pilzreis

mit Preiselbeerbirne

Rehfilet nach Art des Hauses

mit Krokette, Gemüse und gebackenen Pilzen

Wildschweinbraten

mit Rotkraut und Serviettenknödel

Wildschwein-Kotelett in Wacholdersauce

mit Gemüse und Pommes

Wildschwein-Schnitzerl

mit Pilzreis und gemischtem Salat

Wildplatte für 2 Personen

Reh, Hirsch und Wildschwein,
reichlich garniert



Nachspeisen

Kastanienreis mit Schlagobers

Topfen-Mohnnockerl auf Erdbeerspiegel

mit Schlagobers

Zum Wild den passenden Qualitäts-Wein

S'Uhudler

1/8 €

Halbtrocken, fruchtig, Beerennote (Winzenhof Spindler)

Blaufränkisch-Merlot Heideboden

1/8 €

Fruchtige Brombeere mit Zwetschke (Weingut Horvath)

Blauer Zweigelt Kellermeister

1/8 €

Trocken, kräftig und dicht (Winzer Krems)

Digestiv:

Heidelbeerlikör für die Damen mit Grappa 2cl €

S'Zirberl für die Herren

2cl €

Vogelbeer für den Gourmet

2cl €

Da wir unsere Pilze und Eierschwammerl nur aus den Wäldern unserer Region beziehen, kann es natürlich vorkommen, dass wir diese als Beilage nicht dauerhaft anbieten können. Für etwaige Fragen steht Ihnen unser Personal gerne zur Verfügung.