



SCHLOSSHOTEL MAILBERG

JAGD IN MAILBERG Wildbret aus eigener Bewirtschaftung

Rund um Schloss Mailberg prägt seit Jahrhunderten eine besondere Verbindung von Natur, Landwirtschaft und Verantwortung das Landschaftsbild. Der Souveräne Malteser-Ritter-Orden, seit 1156 Eigentümer des Schlosses, bewirtschaftet die rund 710 Hektar große biologische Land- und Forstwirtschaft bis heute in Eigenregie – mit Weitblick und Respekt vor natürlichen Kreisläufen.

Im sanft hügeligen Weinviertel, am Buchberg, erstreckt sich ein für das trocken-warme pannonische Klima typischer Laubmischwald, in dem vor allem Eichen und Buchen gedeihen. Diese Wälder sind nicht nur prägend für die Region, sondern erfüllen eine wichtige Funktion für Klimaschutz, Biodiversität und Lebensqualität. Als Rückzugsraum für Reh- und Schwarzwild, Niederwild (Hasen, Fasane, etc.) und zahlreiche Vogelarten sichern sie die ökologische Vielfalt in einer stark landwirtschaftlich genutzten Umgebung.

Die ökologische Bewirtschaftung und waidgerechte Jagd durch die Malteser dienen dabei nicht dem Selbstzweck, sondern dem Erhalt eines gesunden Gleichgewichts im Wald. Sie ermöglicht das natürliche Nachwachsen klimafitter Baumarten, schützt den Wald als wertvollen CO₂-Speicher und sorgt für stabile Lebensräume – für Tiere ebenso wie für den Menschen.

Die Wildtiere wachsen hier in ihrem natürlichen Habitat auf, ernähren sich von Kräutern, Gräsern und Knospen und kennen keinen Stress. Das Ergebnis ist Wildbret von höchster Qualität: ein regionales Lebensmittel aus eigener Bewirtschaftung, das besonders mager ist, einen hohen Proteingehalt aufweist und reich an wertvollen Nährstoffen wie Eisen, Zink, Selen und B-Vitaminen ist – frei von Zusätzen und unverfälscht im Geschmack.

Im Schlosswirtshaus Mailberg bringen wir dieses hochwertige Wildbret mit handwerklichem Können und Respekt vor dem Produkt auf den Teller. Ehrlich zubereitet, regional verwurzelt und tief verbunden mit der Landschaft, aus der es stammt.

**So schmeckt Verantwortung.
So schmeckt das Weinviertel.**



SCHLOSSHOTEL MAILBERG

GEDECK KLEIN (MITTAG)

1x Aufstrich aus der Eigenjagd

(z.b Rillettes vom Wildschwein oder vom Reh,
Leberpastete, Grammelschmalz vom Wildschein)

1x Aufstrich Vegetarisch

(Hummus in verschiedenen Variationen,
Topfenaufstriche, Liptauer, aufgeschlagene Butter)

1x Rustikales Baguette

EUR 3,90

GEDECK GROß (ABEND)

1x Aufstrich aus der Eigenjagd

(z.b Rillettes vom Wildschwein oder vom Reh,
Leberpastete, Grammelschmalz vom Wildschein)

1x Aufstrich Vegetarisch

(Hummus in verschiedenen Variationen,
Topfenaufstriche, Liptauer, aufgeschlagene Butter)

1x Speck aus der Eigenjagd

1x Hausbrot

1x Kresse

EUR 5,60

SCHLOSSJAUSAL

Kleine Schlossjausn

Speck und Wurst aus der Eigenjagd, Käse,
Senfbutter, saures Gemüse

EUR 8,20

Schlossbrot

Karrespeck der Eigenjagd, Senfbutter,
Essiggurkerl und Kren

EUR 7,40

Frankfurter

mit Senf, Kren und ofenfrischer Semmel

EUR 7,20

Wild-Käsekrainer aus der Eigenjagd

mit saurem Gemüse, Senf, Kren
und geröstetem Schwarzbrot

EUR 13,20



SCHLOSSHOTEL MAILBERG

SUPPEN UND VORSPEISEN

Consommé vom Reh EUR 6,90
mit gebackenen Grießknödeln

Kräftige Rindssuppe mit Fritatten EUR 4,60
Kräftige Rindssuppe mit Leberknödeln EUR 4,80

Veloute von Bio-Erdäpfeln EUR 5,50
mit gebratenen Waldpilzen und Petersilienöl

Rehtatar EUR 13,90
mit confiertem Eigelb, eingelegten
Johannisbeeren, schwarzen Nüssen
aus dem Schlossgarten und Brioche

Karamellisierter Ziegenkäse EUR 12,20
auf Kürbis-Chutney, Wildkräutersalat
und gebratenen Walnüssen

WIRTSHAUSKLASSIKER

Ausgelöstes Zitronen-Backhendl EUR 17,60
mit Kernöl-Mayonnaise und Erdäpfel-Vogerlsalat

Wiener Schnitzel vom Schwein EUR 16,90
mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln

Grammelknödel EUR 15,60
auf Paprikakraut und Biersaftl

Knusprige Blutwurstrollchen EUR 13,90
auf Erdäpfelcreme und Kümmeldip



SCHLOSSHOTEL MAILBERG

FEINES AUS DER SCHLOSSKÜCHE UND DER EIGENJAGD

Heimisches Forellenfilet vom Grill EUR 17,80
auf Paradeiserragout und
cremiger Kräuterpolenta

Veganer gefüllter Paprika EUR 13,90
mit Petersilienkartoffeln

Schlossplatte für 4 Personen EUR 116,90
Wildschweinbraten, Grammelknödel, Backhendl,
Rehragout, Wildschwein-Spareribs, Paprikakraut,
Petersilienerdäpfel, Serviettenknödel und
gemischter Salat

Rehragout EUR 22,60
mit Wurzelgemüse und
gebratenen Serviettenschnitten

Wildschweinbraten EUR 19,50
mit Biersaftl, Serviettenknödeln
und Speckkrautsalat

KINDER

Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein EUR 8,90
mit Pommes frites

Spaghetti mit Tomatenragout EUR 6,90

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel EUR 6,90
mit Vanillesauce oder Schlagobers

Waldviertler Graumohnmousse EUR 7,60
mit eingelegten Zwetschken und Schokolade

Böhmische Palatschinken EUR 7,50
mit Powidl, süßem Rahm und Vanilleeis

Käsevariation EUR 8,20
aus cremigem, mildem und gereiftem Käse
mit Kürbis-Chutney und Hausbrot