



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 1146 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

Aufstrich aus der Eigenjagd

Auswahl an Rillettes vom Wildschwein oder vom Reh,
Leberpastete, Grammelschmalz vom Wildschwein

Aufstrich Vegetarisch

Auswahl an Hummus in verschiedenen Variationen,
Topfenaufstriche, Liptauer, aufgeschlagene Butter

Rustikales Baguette

pro Person EUR 3,90

SCHLOSSJAUSAL

Schlossbrot

Karreespeck aus der Eigenjagd, Senfbutter,
Essiggurkerl und Kren

EUR 7,40

Wild-Käsekraier aus der Eigenjagd

mit saurem Gemüse, Senf, Kren
und geröstetem Schwarzbrot

EUR 13,20

SUPPEN UND VORSPEISEN

Kräftige Rindssuppe mit Fritatten

EUR 4,60

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödeln

EUR 4,80

Veloute von Bio-Erdäpfeln

mit gebratenen Waldpilzen und Petersilienöl

EUR 5,50

Rehtatar

mit confiertem Eigelb, eingelegten
Johannisbeeren, schwarzen Nüssen
aus dem Schlossgarten und Brioche

EUR 13,90

Karamellierter Ziegenkäse

auf Kürbis Chutney, Wildkräutersalat
und gebrannten Walnüssen

EUR 12,20



SCHLOSSHOTEL
MAILBERG

WIRTSCHAUSKLASSIKER

Ausgelöstes Zitronen-Backhendl mit Kernöl-Mayonnaise und Erdäpfel-Vogerlsalat	EUR 17,60
Wiener Schnitzel vom Schwein mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	EUR 16,90
Grammelknödel auf Paprikakraut und Biersaftl	EUR 15,60
Rehragout mit Wurzelgemüse und gebratenen Serviettenschnitten	EUR 22,60
Wildschweinbraten mit Biersaftl, Serviettenknödeln und Speckkrautsalat	EUR 19,50
Veganer gefüllter Paprika mit Couscous und Tomatenragout	EUR 13,90
Cremige Bärlauch Spätzle mit getrockneten Tomaten	EUR 13,90
Schlossplatte für 4 Personen Wildschweinbraten, Grammelknödel, Backhuhn, Rehragout, Wildschwein Spare Ribs, Paprikakraut, Petersilienerdäpfel, Serviettenknödel und gemischter Salat	EUR 119,00

DESSERTS

Lauwarmer Apfelstrudel Schlagobers	EUR 6,90
Böhmische Palatschinken mit Powidl, süßem Rahm und Vanilleeis	EUR 7,50
Waldviertler Graumohnnudel mit Apfelmus	EUR 8,90
Weißes Schokoladenmousse mit Kürbisgranola und Zwetschkenragout	EUR 7,60