

Vorspeisen

Steinpilzravioli	11,50
Salbeibutter (AGO)	
Tatar vom Hirschkalb	15,50
eingelegter Radicchio Wachtel - Spiegelei (ACGLMO)	

Suppen

Kürbiscremesuppe (Vegan möglich - AFLO)	6,00
Kernölschaum	
Kräftige Rindssuppe mit (L)	5,00
Frittaten (ACG)	
Fleischstrudel (AC)	
Leberknödel (ACG)	
Lungenstrudel (AC)	
Speckstrudel (AC)	
Steirerkaspressknödel (ACG)	

Hauptspeisen

Hirschsteak	31,00
gegrillte Seitlinge & Shiitake Nussbutterpurée Walnussgremolata (AGHLO)	
Kurzgebratene Rehkeule	30,00
Vogelbeere Butternuss Kürbissoufflé (ACGLO)	
Wildschweinrücken	28,50
Calvadossauce Pfeffer – Apfel Maronibuchtel (ACGLO)	
Rosa gebratene Entenbrust	27,50
Kürbis - Fregola Sarda (ACGLO)	
Wildragout	22,00
Apfel - Rotkraut Serviettenknödel (ACGLO)	
Wiener Schnitzel vom Kalb	23,00
mit Petersilerdäpfel (AC)	
Zwiebelrostbraten	20,00
kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Buttergemüse (ACGLMO)	
Forellenfilets gebraten	19,50
mit Petersilerdäpfel (DO)	

Schnitzel Wiener Art	14,50
vom Strohschwein mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACFG)	
Cordon Bleu	16,50
vom Strohschwein mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACG)	
„Steirerschnitzel“	15,00
Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier, mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse (ACFG)	
Grillteller	16,50
gegrilltes vom Strohschwein, Rind und Huhn mit Kräuterbutter, Grillsauce, Buttergemüse und Pommes frites (GLM)	
Strudelteller	14,50
Speck-, Kraut-, Erdäpfel-, Gemüse- und Schinken-Lauchstrudel mit Kräuter-Joghurtsauce (ACFGL)	
Schweinsbraten	14,50
mit Serviettenknödel oder Speckstrudel (ACFG)	
Speckstrudel	13,00
mit Bratfett und gemischten Salat (AC)	
Salatteller	14,00
gemischter Salat mit gebackenen oder gegrillten Hendlstreifen (ACLM)	

fleischlose Gerichte

Pilz – Stroganoff	21,00
Bio-Seitlinge, Shiitake und Champignons Grießbroulade (Vegan – AFHLMO)	
Vegetarischer Strudelteller	14,50
Gemüse-, Kraut-, Kürbis- und Erdäpfelstrudel mit einer Kräuter-Joghurtsauce (ACGLEF)	
Knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen	13,50
mit Kräuter-Käsefüllung, Kräuter-Joghurtsauce und Blattsalat (ACG)	

Salate

Salatteller groß	
gemischt (GLM)	8,00
Blattsalat (LM)	6,50
Salatteller (LM)	
gemischt (GLM)	5,50
Blattsalat (LM)	4,00
Kernöl	0,60

zum Abschluss

Dunkle Schokolade Birne Birnsorbet Brownie Schokolade (ACGO)	12,00
Crème brûlée Holler – Apfel – Sorbet Hollerröster (CGO)	11,50
Mini Schoko-Nussgugelhupf mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACGHF)	7,50
Topfenstrudel (ACFGHO)	6,00
Bauernkräpfen mit Preiselbeeren (ACG)	3,00
Käseteller mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	14,00

Eis

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce (ACGHF)	7,00
Walnussbecher (AEG)	9,50
Früchtebecher (AG)	9,50
Heiße Liebe (AG)	8,50
Eierlikörbecher (AEGO)	8,20
Coupe Danmark (AG)	8,20
Eiskaffee (AG)	8,20
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagobers (ACGF) (Vanille, Zotterschokolade, Walnuss, Erdbeer, Himbeer, und Stracciatella, je nach Saison: Holunder, Zwetschge, Joghurt-Kirsch und Topfen-Heidelbeer)	7,50
1 Kugel Eis (ACG)	2,00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (GF)	2,00

