Vorspeisen

Tatar vom Hirschkalb 16,00
Wachtelspiegelei | bunte Rüben (ADGMO)

Steinpilzravioli 11,50
Gebratene Pilze | Nussbutter (ADO)

Suppen

Kürbiscremesuppe 6,50
Kernölschaum
(ACGLO)

Kräftige Rindssuppe mit (L) 5,50
Frittaten (ACG)
Fleischstrudel (AC)
Leberknödel (ACG)
Lungenstrudel (AC)
Speckstrudel (AC)
Steirerkaspressknödel (ACG)

Hauptspeisen

Steak vom Hirschkalb 31,00
Zirbengremolata | Nussbutterpurée | Holzofensellerie (GHLO)

Rosa gebratene Rehkeule
Pastinake | Portwein Zwetschken (ACGLO) 31,00

Geschmorte Entenkeule 26,00
Apfel-Rotkraut | Grießknöderl (ACGLO)

Wildschweinrücken 29,50
Calvadossauce | Pfeffer – Apfel | Erdäpfel-Kürbisbuchtel (ACGLO)

Wildragout 24,00
Apfel-Rotkraut | Semmelknödel (ACGLO)

Wiener Schnitzel vom Kalb 23,00
mit Petersilerdäpfel (AC)

Zwiebelrostbraten 24,00
kurzgebraten oder gedünstet
Erdäpfelstrudel und Buttergemüse (ACGLMO)

Forellenfilets gebraten 21,00
mit Petersilerdäpfel (DO)

Schnitzel Wiener Art 15,00

vom Strohschwein
mit Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACFG)

Cordon Bleu 16,50

vom Strohschwein
mit Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACG)

„Steirerschnitzel“ 16,00

Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier,
mit Petersilerdäpfel und Buttergemüse (ACFG)

Grillteller 18,50

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 Bratlfettn und gemischten Salat (AC)

Salatteller 14,50

gemischter Salat
mit gebackenem oder gegrilltem Hendl (ACLM)

fleischlose Gerichte

Vegetarischer Strudelteller 14,50

Gemüse-, Kraut-, Kürbis- und Erdäpfelstrudel
mit einer Kräuter-Joghurtsauce (ACEFGL)

Knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen 13,50

mit Kräuter-Käsefüllung, Kräuter-Joghurtsauce
und Blattsalat (ACG)

Salate

Salatteller groß

gemischt (GHLM)	8,50
Blattsalat (LM)	6,50

Salatteller (LM)

gemischt (GHLM)	6,00
Blattsalat (LM)	4,00

Kernöl 1,00

zum Abschluss

Zirbe | Honig | Mandarine 14,00

Zirbenparfait | Financier | Mandarinensorbet
frische Mandarine und Zirbe (ACGHO)

Crème brûlée 12,50

Zwetschge | Zwetschkenröster und Zwetschken - Zimtsorbet(ACFGO)

Hausgemachte Sorbetvariation 8,50

3 hausgemachte Sorbets der Saison (O)

Dunkle Schokoladentarte 10,50

mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACFG)

Topfenstrudel 6,50

(ACFGHO)

Bauernkrapfen 3,50

mit Preiselbeeren (ACG)

gemischter Käseteller 15,00

mit Gebäck und
hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)

Eis

Eispalatschinke mit Vanilleeis, Schlagobers und Schokosauce (ACFGH)	8,50
Walnussbecher (AEGH)	10,00
Heiße Liebe (AG)	9,50
Eierlikörbecher (ACEGO)	9,50
Coupe Danmark (AG)	9,00
Eiskaffee (AG)	9,00
Gemischtes Eis 3 Kugeln mit Schlagobers (ACGFH) (Vanille, Zotterschokolade, Walnuss, Erdbeer, Himbeer, und Stracciatella, je nach Saison: Joghurt-Kirsch, Topfen - Heidelbeer und Zwetschge,)	7,40
1 Kugel Eis (ACG)	2,20
1Kugel hausgemachtes Sorbet (GF)	2,50

eis GREISSLER PARTNER