

Vorspeisen

Tatar vom Hirschkalb 13,50
Birne | Hirschbirne | Schwarze Nuss (ACGMO)

Blauschimmelkäse-Mousse | warmer Rohnensalat 11,50
Walnuss | Pilze

Suppen

Kürbiscremesuppe (Vegan - AFLO) 6,00
Kernölschaum

kräftige Rindssuppe mit (L) 5,00
Frittaten (ACG)
Fleischstrudel (AC)
Leberknödel (ACG)
Lungenstrudel (AC)
Speckstrudel (AC)
Steirerkaspessknödel (ACG)

Hauptspeisen

Hirschsteak	31,00
Erdäpfel – Sellerie Gratin gegrillte Seitlinge & Shiitake (ACGLMO)	
rosa gebratene Entenbrust	26,50
Fregola Sarda mit Kürbis (ACGLO)	
Wildschweinrücken	26,00
Whiskey – Brombeer - Jus Whiskey - Schalotten Erdäpfel – Maroni - Soufflé (ACGLO)	
Wildburger	23,00
Rotkraut – Coleslaw Wacholder – Mayonnaise Blauschimmelkäse Pommes Frites (ACGLMO)	
rosa gebratene Rehkeule	29,00
Erdäpfel – Mandelbällchen Vogelbeeren (ACGLHO)	
Wildragout	22,00
Apfel - Rotkraut Semmelknödel (ACGLO)	
Zwiebelrostbraten	19,50
kurzgebraten oder gedünstet Erdäpfelstrudel und Gemüse (ACGLMO)	
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,50
mit Petersilerdäpfel (AC)	

Schnitzel Wiener Art vom Schwein mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACFG)	13,50
Cordon Bleu vom Schwein mit Reis, Pommes frites oder Petersilerdäpfeln (ACG)	15,50
„Steirerschnitzel“ Hendlbrustfilet in Kürbiskernpanier, dazu Petersilerdäpfel, Gemüsegarnitur und Preiselbeeren (ACFG)	13,50
Forellenfilets gebraten Petersilerdäpfeln (DGLMO)	18,00
Grillteller gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn mit Kräuterbutter, Grillsauce, Buttergemüse und Pommes frites (GLM)	15,50
Strudelteller Speck-, Kraut-, Erdäpfel-, Gemüse- und Schinken-Lauchstrudel mit Kräuter-Joghurtsauce (ACFGL)	14,00
Schweinsbraten mit Serviettenknödel oder Speckstrudel (ACFG)	13,50
Speckstrudel mit Bratfett und Salat (AC)	12,50
Salatteller mit gebackenen oder gegrillten Hendlstreifen (ACLM)	13,50

fleischlose Gerichte

Butternusskürbis – Ravioli Melanzani Rucola (Vegan – ALFO)	16,50
vegetarischer Strudelteller mit Gemüsestrudel, Krautstrudel, Kürbisstrudel und Erdäpfelstrudel dazu gibt es eine Kräuter-Joghurtsauce (ACGLEF)	14,00
knusprig gebratene Erdäpfelkrapfen mit Kräuter-Käsefüllung, dazu gibt es Kräuter-Joghurtsauce und grünen Salat (ACG)	12,00

Salate

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

zum Abschluss

Sweet roots parfait	11,50
Weiße Schokolade Orange (ACGHO)	
Schokoladentarte	10,50
Rotkraut – Passionsfrucht - Sorbet	
Mini Schoko-Nussgugelhupf	7,50
mit frischen Früchten und Vanilleeis (ACGHF)	
Topfenstrudel	6,00
(ACFGHO)	
Bauernkrapfen	3,00
mit Preiselbeeren (ACG)	
Käseteller	14,00
mit Gebäck und hausgemachten Spezialitäten der Saison (ACGHMO)	

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, Stracciatella, Holunder, Zwetschge und Himbeer)	7,50
1 Kugel Eis (ACG)	2,00
1 Kugel hausgemachtes Sorbet (GF)	2,00

