

# Unsere Herbst-Schmankerl

## Suppe & Vorspeise

Steinpilzcremesuppe mit Kräuter-Sahnehaube und Croûtons € 6,80

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl und Sahnehaube € 5,90

## Hauptspeisen

Zartes Rehragout mit Steinpilzen in Rahm,  
dazu Preiselbeerbirne und Brezen-Serviettenknödel € 18,80

Zarter Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce,  
dazu Kartoffelknödel und Blaukraut € 17,40

Zartes Hirschlendensteak auf Preiselbeersauce  
mit Speckrosenkohl, dazu Rösti € 21,80

### „Wilderer Pfand'l“

3 verschiedene Lendensteaks vom Hirsch, Reh, Wildschwein  
auf Rahmsteinpilzen mit Herzoginkartoffeln, dazu Speck-Rosenkohl  
und Kürbisspalten € 23,40

2 Stck Wildfleischpflanzerl  
auf Pfifferlingrahm, dazu Brezen-Serviettenknödel € 14,50

Wildschweinmedaillons  
auf Rahmsteinpilzen, dazu Krokette € 19,80

Rahmpfifferlinge mit Brezen-Serviettenknödel € 13,80

Pikantes Kürbisragout  
mit steirischem Kernöl und Petersilienkartoffeln € 11,80



Cappelletti mit Kürbisfüllung in Nußbutter,  
dazu Kirschtomaten und Rucola € 13,90

Panzerotti mit Steinpilzfüllung in Nußbutter,  
dazu Kirschtomaten und Parmesan € 14,40