

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 € 23,40

2 Stck Wildfleischpflanzerl
auf Pfifferlingrahm, dazu Kartoffel-Kürbispüree € 14,50

Wildschweinmedaillons
auf Wildpreiselbeersauce, dazu Kroketten und Kürbisspalten € 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