


Wild-, Steak-, Pilz- und Kürbiswochen

Steinpilzrahmsuppe mit Sahnehaube und Croutons	€ 8,60
Kürbiseremesuppe mit Sahnehaube, Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen	€ 7,40
Wildfleischpflanzerl auf Pilzrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle	€ 16,40
Hirschroulade mit Kartoffel-Sellerie-Püree und Blaukraut	€ 23,90
„Wilderer Pfandl“ (Medaillons vom Hirsch, Reh und Wildschwein) mit Herzoginkartoffeln, Speckrosenkohl und Preiselbeerbirne	€ 29,80
Rehbraten in Preiselbeersauce, dazu hausgemachten Eierspätzle und Speckrosenkohl	€ 24,50
Hirschgulasch mit Brezenknödel und Preiselbeerbirne	€ 19,80
Zarter Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 22,80
Hirschlendensteak an Kartoffelpüree, gegrillten Kürbisspalten und Pilzrahmsauce	€ 28,50
Rinderfilet „Madagaskar“ ca. 230gr., auf Pfefferrahmsauce mit Herzoginkartoffeln	€ 29,90
Argentinisches Rinderlendensteak ca. 250 gr., mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	€ 27,40
Tagliatelle mit tranchiertem Rinderlendensteak ca. 180 gr., in Pilzrahm, dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	€ 23,80



Vegetarisch & Vegan

Tagliatelle in Pilzrahm mit Kirschtomaten, Rucola, dazu Parmesan	€ 15,80
Kürbisschnitzel an Salatbouquet, dazu Remoulade und Zitrone	€ 12,50
Pilzpfanne (Pfifferlinge, Champignons und Egerlinge) mit Knödeln und Zwiebeln	€ 13,50
Kürbisgulasch (Kürbis, Karotten, Champignons, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika) 	€ 14,80



Für danach

Kürbiseremebrülée mit Vanilleeis und steirisches Kürbiskernöl	€ 9,50
---	--------