

Vorspeisen

Gedeck	3,50
<hr/>	
3erlei vom Hirsch	
• Hirschtatar auf Walddorfsalat	
• Hirschschenken mit Obers Kren und Sauce Cumberland	
• Hirschbrandteigtascherl mit Sellerie	
	15,00
Tataki für 2	
• Rinder Tataki, Ponzu, Trüffel & Röstzwiebeln	
• Thunfisch mit Olive & Zwetschke	
• Jakobsmuschel Holunderröster und Ingwer	p.P. 18,00
Heidensterz & Kürbis	
mit geschmortem Hokkaido Kürbis, süß-saurem Topfen und sautierten Pilzen	13,00
Saiblingstartar	
und dessen Kaviar	
mit süß-saurem Kürbis, Ingwer und Kren Panna Cotta	14,50
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind	
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Butter, Essiggurkerl & Kapern	Vorspeise 17,00
dazu Toastbrot	Hauptspeise 23,00
Endiviensalat	
mit Erdäpfel, Speck und Knoblauch	6,50
Gemischter Salat	5,00

Suppen

Schwammerl Suppe	
mit Sterz und Grammeln	7,50
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe	
mit Waldpilztartar	7,50
Rindssuppe mit Frittaten	4,50
Rindssuppe mit Fleischstrudel	4,50

Rind / Wild

von heimischen Jägern

Filet Steak á la Rossini		
mit Gansleber, Trüffelkartoffelpüree		
Brokkoli und Herbsttrüffel	150g	34,00
	250g	39,00
Chateaubriand für 2		
Filet vom Österreichischen Rind ca. 600 Gramm		
mit Kartoffel Gratin, Portweinzwiebeln,		
sautiertem Gemüse, Sauce Bernaise & Trüffel Jus		
	p.P.	45,00
Pasta & Bolognese		
Hausgemachte Pasta, Wildbolognese		
mit schwarzen Nüssen und Asmonte		15,00
Reh Filet		
im Brotmantel mit Pastinaken Mousse,		
Chipolini-Portweinzwiebel,		
schwarze Nüsse und Brokkoli im Puffreiskörperl		32,00
2erlei vom Hirsch		
gebratenes Hirschrückenfilet mit Selleriemousse,		
Blaukraut und wildem Brokkoli		
knusprige Hirschrolle mit Quitten Chutney		32,00
Rehschnitzel		
mit Kürbispüree		
und frittierten Kohlsprossen		18,50
Hirschragout		
mit Blaukraut,		
Spätzle und Brokkoli		18,00
Ausgelöste Wachtel		
mit Apfel-Brioche-Zimtfülle		
Balsamico-Rum-Zwetschken und weiße Schokosauce		28,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel	19,50
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	19,50
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	12,50
Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	15,50
Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	14,00
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Sehr geehrter Gast wir servieren Ihnen unsere Speisen auch sehr
gerne in kleineren Portionen -10 % vom Normalpreis

Vegetarisch / Fisch

Kürbistascherl mit gratiniertem Kürbis und Kürbisschaum	16,50
Fettuccine mit Herbsttrüffel und Asmonte mit 3 Stück Riesengarnelen	21,00 30,00
3erlei von der roten Rübe süß-sauer eingelegt Mousse von der roten Rübe Chips von der roten Rübe Cous-Cous Birnen & Nüssen	16,50
Saiblings Filet gebraten mit Einkorn Risotto, Chioggia Rübe und Chioggia Rüben-Schaum	21,50