



Aperitif ⁽⁰⁾:

Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft, Pfirsichnektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller Sekt**

Glas **Muskateller**

Vorspeisen:



Hausgemachte **Blätterteigtascherl** mit Steinpilzen gefüllt,
mit brauner Butter und Asmonte ^(,A,C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Geräucherter Hirschschinken mit eingelegten Eierschwammerl
und Preiselbeer Oberskren ^(A,L)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Eingelegter **Kürbis (süß-sauer)** mit **Schafskäse** ^(L,E)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Sauvignon, Grauburgunder

Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:
Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade ab EUR 5,90

Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage
entweder Lebernockerl, Frittaten oder Eidotter ^(A,C,G,L)



Kastaniencremesuppe



Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kernöl ^(A,C)

Hauptgerichte:



Fisch des Tages mit Risotto, B,D)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Rheinriesling, Sauvignon



Geschmorte **Schweinsbackerl** mit Sterz (A,L,G)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Zweigelt, Blaufränkisch



Schweinsfilet mit Kürbisgemüse und Topfenerdäpfellaibchen (A,,L,G)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Rheinriesling,, Morillon, Weißburgunder



Rehagout mit Knödel und Preiselbeeren (A,C,L,O,G)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Morillon, Weißburgunder



½ **Steirisches Backhendl**, ohne Haut serviert zusätzliches Gedeck zum ½ Backhendl (A,C,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Sausaler Hühnerbrüstl mit Joghurtsauce, Erbsenreis, Mandeln (G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder,



Wienerschnitzel vom Schwein, ohne Beilage (A,C,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller

Desserts:

Vanilleeis mit **Kernöl** (G,C)

Sachertorte mit Rum und Schlag (A,C,G,O)

Kastanientorte (A,C,O,G)

Apfelsorbet mit Schilcher (O)

Strudel der Saison, (A,,O,G)

Kastanienparfait (G,C)

Topfenpalatschinken mit Beeren gefüllt, überbacken (A,C,G)

Eispalatschinken mit Schokosauce (C,G)

Salzburger Nockerln (C) **auf Vorbestellung!**

Mittwoch bis Freitag ab 2 Personen



Menü

Gaumenkratzerl



Hirschschinken mit eingelegten Eierschwammerl und Preiselbeer Obers (G)



Kastaniencremesuppe G,L,A



Blätterteigtascherl mit Steinpilzen gefüllt, mit brauner Butter und Asmonte, A,C,G



Filet vom Demmerkogler Rehbock mit Blaukraut und Erdäpfelbällchen L,A,C,O,A,



Kastanienparfait ,C,G

3-Gang-Menü

Wählen Sie aus diesem Menü

6-Gang-Menü

mit Weinbegleitung
mit Fruchtsaftbegleitung:



Vegetarisches – Veganes

Menü

Gaumenkratzerl



Kürbiscarpaccio mit eingelegten Eierschwammerl A,F



Kastaniencremesuppe



Schwammerlrisotto A,



Apfelsorbet mit Schilcher o