



2023

Menü



Frische Herbstfrüchte mit karamellisiertem **Ziegenkäse**,
Walnüsse und Sturmmarine (A,E,G)



Kastaniencremesuppe mit Blätterteig - Zimtstangerl (A, C, G)



Wildfilet mit Preiselbeeren
Mit Blaukraut, fein garniert (M,O)



3-Gang-Menü
Ein 6 Gang Überraschungs-Menü



1968



Aperitif ⁽⁰⁾:

Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft, Pfirsichnektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller Sekt**

Glas **Muskateller**

Hausgemachter **Wermut**

Vorspeisen:



Herbstfrüchte mit karamellisiertem Ziegenkäse und Walnüsse mit Sturmmarinade

(,A,E,G) Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling, Rosé



Blätterteigtascherl gefüllt mit Steinpilzen mit Asmonte und brauner Butter (A,E,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Haussulzerl mit herbstlichen Blattsalaten und Kernölmarinade (A,L)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Sauvignon

**Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:
Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade ab EUR 6,50**

Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage

entweder Lebernockerl, Frittaten oder Eidotter (A,C,G,L)



Steirische **Kürbiscremesuppe** (A,G,)



Kastanienkokossuppe (A,C,,G,O)

Hauptgerichte:



Gekochtes Schulterscherzl mit Kürbisgemüse und Schnittlaucherdäpfeln (A,L,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Fisch des Tages, mit Kürbisrisotto (DH)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling, Sauvignon



Hirschbraten mit Knödel, Blaukraut und Preiselbeeren (A, G)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Blaufränkisch, Aristos



½ Steirisches Backhendl, ohne Haut serviert

zusätzliches Gedeck zum ½ Backhendl (A,C,G)

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Sulmtaler Hühnerbrüstl mit Joghurtsauce, Erbsenreis, Mandeln, Gemüse(C,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon,



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

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Steirisches Misthäufel mit Sterz, Hühnerfilet, Schwammerlsauce und

Saurem Rahm (A, G)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Blaufränkisch, Aristos



Kürbisrisotto mit Asmonte (A,L,O)

Weinempfehlung: Grauburgunder, Blaufränkisch, Aristos

Desserts:

Vanilleeis mit Kernöl (G,C)

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

Schilcherbombe - Apfelsorbet mit Schilcher (O)

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

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

Kastanienparfait (C,G)

Küche: 11.30 bis 21.00 Uhr
Sonntags 11.30 bis 15 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag
Sperrstunde 23 Uhr