



## Aperitif <sup>(O)</sup>:

### Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft, Pfirsich-, oder Erdbeernektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller**

## Vorspeisen:



**Chioggia Rübe** fein mariniert mit heimischem Schafskäse und Nüssen <sup>(G,E)</sup>

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Sauvignon



**Sulzerl** nach Art des Hauses, Blattsalaten und Kernölmarinade <sup>(A,L)</sup>

Weinempfehlung: Welschrielsing, Weißburgunder, Morillon



**Blättermantel** mit Steinpilzen gefüllt, mit Asmonte

und brauner Butter <sup>(A,C,G)</sup>

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



**Hausgeräucherter Hirschschinken mit eingelegten Eierschwammerln und heimischen Artischockenherzen** <sup>(A,O)</sup>

**Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:**  
Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade ab Euro 5,50

## Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage

entweder Leberknödel, Frittaten oder Eidotter <sup>(A,C,G,L)</sup>



**Kastaniencremesuppe** <sup>(L,O,G)</sup>



**Kürbis – Ingwer - Cremesuppe** <sup>(G,)</sup>

## Hauptgerichte:



Heimischer **Karpfen** mit Wurzelgemüse und heimische Erdäpfeln ( B, D,G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder, Sauvignon, Rheinriesling



Gespickter **Hirschbraten** mit Schwarzbrotlauf und Preiselbeeren (L,A)

Weinempfehlung: Morillon, Grauburgunder, Weissburgunder, Zweigelt, Aristos



Kurz gebratene **Lammkrone** mit Zucchini und Rahmsterz<sup>(G)</sup>

Weinempfehlung: Grauburgunder, Morillon, Aristos, Zweigelt



Gekochtes **Kalbsschulterschmelz**, Kürbisgemüse und Petersilieerdäpfeln (L,)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Riesling



½ **Steirisches Backhendl**, ohne Haut serviert

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

Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



**Sulmtaler Hühnerbrüsti** mit Erbsenreis, grünem Spargel und Joghurtsauce (G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon



**Kürbisrisotto** (A)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



**Wienerschnitzel** mit Erdäpfeln oder **Cordon Bleu** vom Schwein (A,C,G)

Weinempfehlung: Welschriesling Weißburgunder, Muskateller



Rosa gebratene **Schweinsmedaillons** mit Nusskruste, Zwetschkenragout und Nudeln

(A,C,G,E) Weinempfehlung: Welschriesling Weißburgunder, Riesling

## Desserts:

**Vanilleeis** mit **Kernöl** (G,C)

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

**Mangosorbet** mit Vodka (O)

**Topfencreme** im Glas serviert mit Beeren (E,H,G)

**Kürbiskernparfait** (C,G)

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

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

Mittwoch bis Freitag ab 2 Personen

**Sperrstunde 23 Uhr**



# Menü

## Gaumenkratzerl



Hausgeräucherter **Hirschschinken** mit einlegten Schwammerln und heimischen Artischockenherzen A,O



**Kastaniencremesuppe** L,G,O



**Kürbis-Risotto** A



Heimisches **Wildfilet** mit Blaukraut und gebackenen Erdäpfelbällchen G,C



**Ribislsorbet** mit Muskatellersekt o

## 3-Gang-Menü

Wählen Sie aus diesem Menü

## 6-Gang-Menü

mit Fruchtsaftbegleitung: