

Speisekarte

Suppen und Vorspeisen

Kaspressknödelsuppe	€ 6,80
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	€ 4,90
Kürbiscremesuppe <i>mit Sahnehaube, steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen</i>	€ 7,80
Steinpilzcremesuppe <i>mit Sahnehaube und Croutons</i>	€ 8,90
Hirschcarpaccio <i>mit Rucola, Parmesan und Preiselbeerschmand, dazu Baguette</i>	€ 12,80
Kleiner gemischter Salat	€ 5,90

Hauptgerichte

Zwiebelrostbraten vom Angusrind mit geschmolzenen Zwiebeln, <i>dazu Bratkartoffeln sowie Zwiebel-Marmelade</i>	€ 25,80
Galloway Burger mit Speck, Cheddar, Tomate, <i>Essiggurken und Zwiebeln, sowie BBQ-Soße, dazu Kartoffelecken und Kräuterdip</i>	€ 18,90
Original „Wiener Schnitzel“ <i>aus dem Kalbsrücken, dazu Petersilienkartoffeln</i>	€ 23,80
Paniertes Schweineschnitzel vom Strohschwein <i>mit Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone</i>	€ 15,80
Cordon Bleu vom Strohschwein gefüllt mit Schinken und Käse, <i>dazu Pommes Frites, Preiselbeeren und Zitrone</i>	€ 19,80
„Jägerpfandl“ 3 Schweinefiletmedaillons <i>auf Pilzrahm, dazu hausgemachte Eierspätzle</i>	€ 21,80

An Sonn- und Feiertagen

Ofenfrischer Krustenbraten aus der Schulter vom Strohschwein
mit Semmelknödel und Krautsalat - € 16,80

...Große Salatplatte mit frischen gemischten Salaten der Saison,
dazu Baguette,
wahlweise mit:

Gegrillter Hähnchenbrust	€ 14,80
Dreierlei gegrillten Fischen	€ 18,90
Gegrilltem Ziegenkäse und Feigensenf	€ 17,40

Aus'm Wasser

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten dazu Petersilienkartoffeln	€ 19,80
Lachsfilet auf Bandnudeln, in Weißwein-Dillsoße und Kirschtomaten, dazu Parmesanspäne	€ 22,80
Saiblingsfilet (aus der Fischzucht Wimmer in Antwort) auf Steinpilzrisotto mit Kräuterschaum	€ 28,80

...und wenn Sie kein Fleisch mögen

Grillgemüse in Olivenöl gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln		€ 13,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln		€ 12,80
Tagliatelle in Pilzrahm, dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan		€ 15,80
Pilzrahm mit gegrillten Brezen-Servietten-Knödel		€ 15,80
Kürbisschnitzel an Salatbouquet, dazu Remoulade und Zitrone		€ 14,50
Pilzpflanne (Pfifferlinge, Champignons und Egerlinge) mit Knödeln und Zwiebeln		€ 13,50
Kürbisgulasch (Kürbis, Karotten, Champignons, Kartoffeln, Zwiebeln, Paprika)		€ 14,80

Für die Kleinen

Rotkäppchen – Port. Pommes Frites, dazu Ketchup oder Mayonnaise	€ 4,90
Prinzessin Schmankerl – hausgemachte Eierspätzle in Rahmsauce	€ 6,80
Seppis Gaudi – Nuggets mit Pommes Frites, dazu Ketchup oder Mayonnaise	€ 8,90
Pumuckl – Kleines Schnitzel mit Pommes Frites, dazu Ketchup oder Mayonnaise	€ 9,40

Wild-, Steak-, Pilz- und Kürbiswochen

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	€ 26,50
Hirschgulasch mit Servietten-Brezenknödel und Preiselbeerbirne	€ 22,80
Zarter Hirschkeulenbraten in Rotweinsauce, dazu Kartoffelknödel und Blaukraut	€ 23,80
Hirschlendensteak auf Pilzrahmsauce, an Kartoffel-Sellerie-Püree, mit gegrillten Kürbisspalten	€ 28,50
Tagliatelle mit tranchiertem Rinderlendensteak ca. 180 gr., in Pilzrahm, dazu Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	€ 23,80
Rinderlendensteak vom Galloway ca. 230g mit gebratenen Pfifferlingen, dazu Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	€ 29,40
Rib-Eye-Steak vom Galloway (ca. 250g) mit Kräuterbutter, Wedges, gegrillten Maiskolben und Dip	€ 31,80
Rinderfilet vom Angusrind ca. 230g auf Pilzrahm mit Kartoffelrösti	€ 32,40



Für danach

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

Alle Speisen auch zum Mitnehmen in einer Warmhaltepackung!
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
Für Beilagen Änderungen bzw. Umbestellungen berechnen wir € 1,50 je Änderung