

# Konspeise

Hirsch „Roast beef“  
auf Birnen- Rucolasalat  
mit karamellisierten Nüssen € 17,50 H, M

# Suppen

klare gschmackige Rindssuppe  
mit Leberknödel oder Frittaten € 4,60 A, C, G, L  
Kaspressknödelsuppe € 5,90 A, C, G, L

Wildfleischstrudel in klarer Rindssuppe  
mit Julienne- Gemüse € 6,90 A, C, L

Kürbiscremesuppe  
verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl € 6,40 L *Vegan*

Waldpilzcremesuppe  
mit Walnussbrot- Chip € 6,40 A, G, H, L

Knoblauchcremesuppe € 6,20 A, G, L

Bierempfehlung  
Raxbräu Hell



# Wilder Genuss!

## Rehfilet "Art des Hauses"

auf Schwammerlsauce,

mit Schupfnudeln in gemahlenden Nüssen

dazu Speckfisolen und Rotweinbirne € 25,80 A, C, G, H, L, O

rosa gebratenes

## Hirschrückenfilet im Speckmantel

mit Kartoffelroulade, herbstlichem Gemüse

und Apfelrotkraut,

dazu Rotweinbirne mit Preiselbeeren € 38,50 A, C, G, L, O

## Rehschnitzel in der Kürbispanier

mit Kartoffel- Vogerlsalat und Preiselbeeren € 23,50 A, C, G, M

## Wilderer Pfandl (Rehgeschnetzeltes)

mit Kroketten, Julienne-gemüse

und Preiselbeerbirne € 22,50 A, C, G, L, O



*Martini Gansl*

*(5.11. bis 15.11.)*

# Wilder Genuss!

## Schüsseltrieb (Platte für 2 Personen)

Rehfilet, Hirschrücken, und Rehschnitzel,  
dazu Gemüse, Kartoffelroulade, Serviettenknödel  
Specklinsen, Kroketten, Schwammerlsauce,  
Apfelrotkraut und Preiselbeerbirne € 59,50 A, C, G, L, O

## Hirschbraten

mit Serviettenknödel und Preiselbeerbirne € 24,20 A, C, G, L, O

## Wildschweinbraten

mit Wurzelrahmsauce dazu Kräuterspätzle  
und Preiselbeerbirne € 21,50 A, C, G, L, O

## Weinempfehlung

### Cuvée

ZW, CS, BF, ME

Weingut Sommer, Donnerskirchen



1/8l € 5,00

0,75l € 30,00 O

## Guten Appetit!

# Spare ribs



BBQ G, M

rauchig, süßlich

dazu Sour cream und Cocktaildip

Chili G, M

feurig scharf

dazu sweet Chilidip

Chili Cheese G, M

milde schärfe mit Cheddar- Käse

dazu Sour cream und Cocktaildip

ASIA A, F, G, M, N

Teriyaki Sauce, Sesam & Jungzwiebel

dazu Sour cream

als Beilage:

Pommes frites oder Wedges

€ 21,80

mit Zwiebelringe A

oder Süßkartoffelpommes

€ 22,80

# Nichts Wildes!

Schweinsschnitzel oder Hühnerschnitzel gebacken  
mit gemischtem Salat € 14,20 / € 15,20 A, C, G, M

Hühner-oder Schweins Cordon bleu  
mit Pommes frites,  
und gemischtem Salat € 18,40 A, C, G, M

Gemüselaibchen  
mit Joghurtdip  
und Blattsalat € 14,50 A, C, G, M

Kürbis- Linguine mit Schafkäse  
dazu Blattsalat € 16,90 A, C, G, L, M

Wilde Bowl *Vegan*  
mit Blattsalaten, Rotkrautsalat, Karottencurry,  
Romanesco, Wildreis und Maronihummus € 17,50 L, M

*BIO-Traubensaft Weingut Siegert*



# Nichts Wildes!

## Steirerschnitzel

(Hühnerfilet gebacken in der Kürbispanade)

mit Kernöldip und gemischtem Salat € 16,20 A, C, G, M

## Grillkotelett

mit Pommes frites, Zwiebelringen

und Kräuterbutter € 14,80 A, G, M

## Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln

und Röstzwiebeln € 24,20 A, L, M

## gegrilltes Zanderfilet

mit Petersilkartoffeln und Kräuterbutter € 19,90 D, G, M

## gegrillte Lachsfiletstreifen

auf Limettennudeln € 22,00 A, C, D, G, L



**BIO-Sturm weiß  
& Schilchersturm**

So lange der Vorrat reicht...

# Desserts

## Hausgemachte Torten

Sachertorte € 4,80 A, C, G,

Malakofftorte € 4,80 A, C, G,

Maronicremetorte € 5,20 A, C, G,

warmer Schokogugelhupf A, C, G, H

mit Schokosauce und Schlagobers € 6,20

Nougatkokosknödel ( 3 Stück) A, C, G, H

auf Vanillesauce mit 1 Kugel Vanilleeis € 8,50

Kastanienreis G

mit Schlagobers € 6,50 mit Schlagobers und 1 Kugel Vanilleeis € 7,90

Somlauer Nockerl A, C, G, H

mit Schlagobers € 8,90

Steirer Solo A, G

1 Kugel Vanilleeis mit Schlagobers,

Kernöl und karamellisierten Kürbiskernen € 4,50



Kaffeegenuss  
**Schärf**  
THE ART OF COFFEE