

Vorspeisen

Wildtascherl hausgemacht
auf Maroni-Orangen Rotkrautsalat und Preiselbeerschaum 5,90

Beuscherl vom Rotwild
mit Serviettenknödel
Vorspeise 6,90 Hauptspeise 8,90

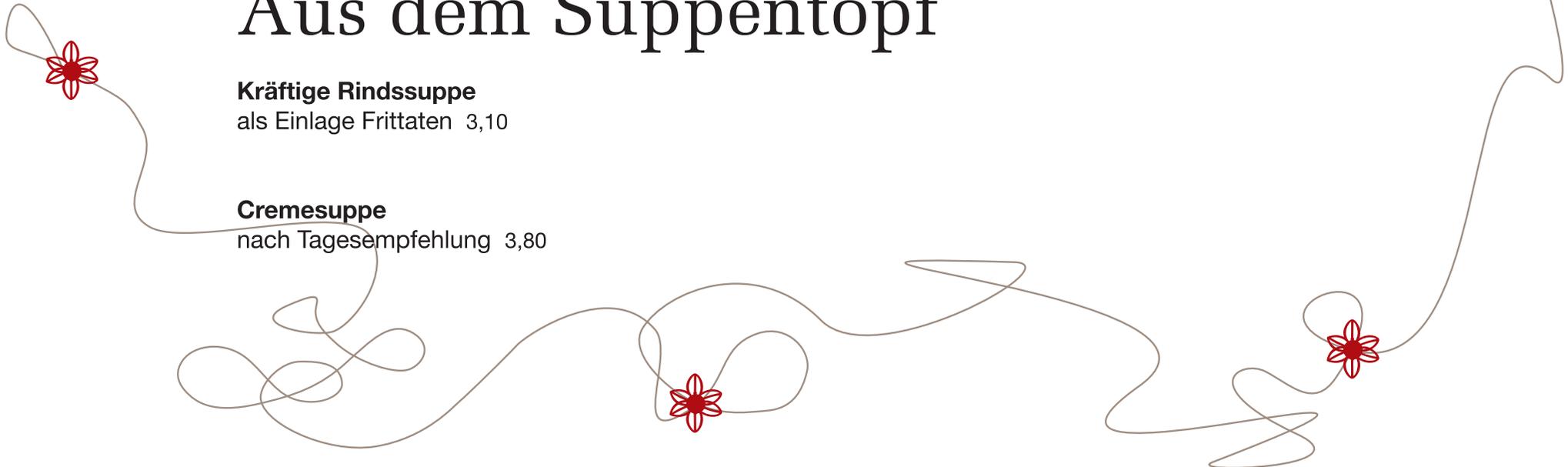
Würziges Knoblauchbrot 2,10



Aus dem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe
als Einlage Frittaten 3,10

Cremesuppe
nach Tagesempfehlung 3,80



Klassiker der Wirt'shauskuchl

Unser bekanntes Riesenschnitzl von der Schweinsrose

Reis, Erdäpfel oder Pommes frites
und Preiselbeeren 11,50 kleiner 9,50

Immer gern dazu gegessen gemischter Salat 3,50

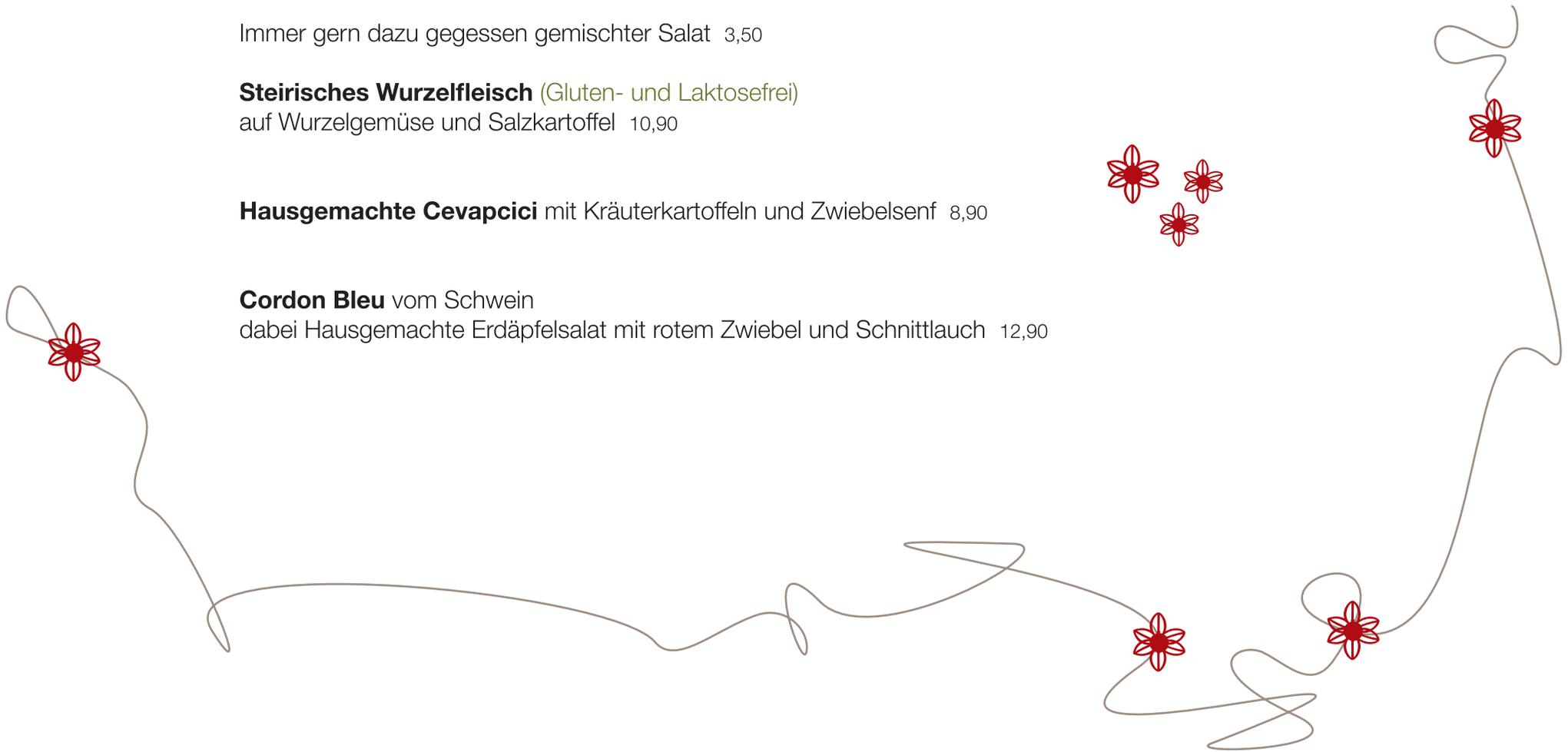
Steirisches Wurzelfleisch (Gluten- und Laktosefrei)

auf Wurzelgemüse und Salzkartoffel 10,90

Hausgemachte Cevapcici mit Kräuterkartoffeln und Zwiebelsenf 8,90

Cordon Bleu vom Schwein

dabei Hausgemachte Erdäpfelsalat mit rotem Zwiebel und Schnittlauch 12,90



Aus dem wilden Eck´

Trefflinger Surf & Turf

Gebratenes Hirschrückenfleisch und Forelle in Kräuterkruste mit Hollerröster
Serviettenknödel, Wirsing und Perlgraupen 17,90

Steak vom Hirsch im Brotteig

dazu Serviettenknödel, Hollerröster und Blaukraut 17,90

Hirschbraten

als Beilagen Serviettenknödel, Kroketten, Rotweinbirne und Blaukraut 14,90

Vital und Fisch

In Olivenöl gegarte **Gusentalforelle**

mit Karotten-Wirsinggemüse und Eingemachte Perlgraupen 15,90

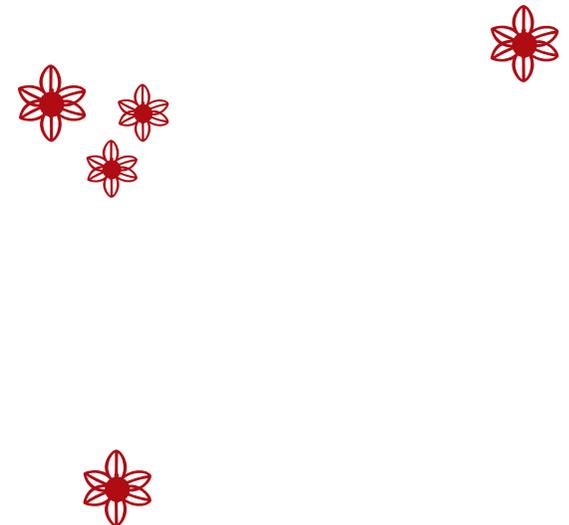
Karotten-Mandelauflauf (Gluten- und Laktosefrei)

auf Tomatenragout 8,90

Backhendlsalat mit Kartoffelgurkensalat und Bunten Blattsalaten und Kernöl 9,90

Bunte Salatschüssel mit Rohkost

und **gebratener Gusentalforelle** (Gluten- und Laktosefrei) 12,90



Dessert

Gebackene Apfel'radl

mit Vanillesauce und Zirbenwölkchen 4,90

Sacher hausgemacht 2,70

Frische Palatschinken

(Vanilleeis, Marillen-, Erdbeer-, Preiselbeermarmelade)
mit frischen Früchten und Schlagobers 2,30 mit Eis 4,90

Crème Brulee vom Bratapfel mit Fichtenwipfeleis 4,90

