

Herzlich willkommen im neuen Jägerwirt
Chefin und Chef kochen für Sie

Der süße Abschluss

für unsere Naschkatzen

Tageskuchen

mit Schlag

ACGH € 4,20

Topfen-Nougat-Knödel

Fruchtsauce, Eis

ACGH € 7,50

Topfenstrudel

mit Vanillesauce

ACG € 6,50

Schokotarte

*mit Eierlikör
und Vanilleeis*

ACGH € 6,80

Affogato

der kleine Bruder vom Eiskaffee

Vanilleeis, Espresso

ACG € 4,20

Steirer Eis

Vanilleeis, Kernöl, Schlag

ACG € 6,20

Heiße Liebe

*Vanilleeis, heiße Himbeeren
Schlag*

ACG € 6

Zitronensorbet mit Aperol

ohne/mit Sekt (0)

€ 4,50/€ 6

Herbsttraum

Maronieis, Nusseis, Traubeneis

Maroni, Trauben

Schlag

ACG € 6,80

Schoko-Nuss-Genuss

Schokoeis dunkel, Schokoeis weiß

Haselnusseis, Nüsse

Schlag

ACEFGH € 6,80

In Zeiten wie diesen...

...ihre persönliche Speisekarte

Gehen Sie mit uns auf die Genuss-Pirsch!

Als Aperitif empfehlen wir

Vermouth 700 mit Eis

€ 5

Für den ersten Hunger

Kräftige Rindsuppe

mit Fleischstrudel

ACGLM € 4,50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

ACGLM € 4

Tagescremesuppe

GLMO € 5,20

Handgemachte Teigtascherl

*gefüllt mit Trüffel und Käse,
in Butter geschwenkt mit Trüffel
und marinierten Wildkräutern*

ACGO € 11

Roh mariniertes vom Rehbock

(Carpaccio)

*mit Kernölcreme, kräftiger Bergkäse
und Gebäck*

GLM € 14

Rosa gebratene Flugentenbrust

auf Kürbis süß-sauer

MO € 12

Rehleberterrine

*dazu Wildkräutersalat und
hausgemachte Preiselbeeren*

CO € 14

Gemischter Salat

Blattsalate mit buntem Gemüse
LMO € 4,70

Grüner Salat

0 € 4,20

Steirischer Käferbohnsalat

mit Zwiebeln und Rettich
0 € 5,50

Unsere Salate marinieren wir mit steirischem Kürbiskernöl der Familie Lechner aus Wagendorf und mildem Weinbalsam-Essig vom Weingut Deutschmann.

Kernöl und Balsamessig für zu Hause in einer 0,5 l Glasflasche bei uns erhältlich.

Zum Schüsseltrieb wird aufgetischt...

Steirisches, Klassiker & Traditionelles

Wildgulasch

dazu Erdäpfel-Sterzschnitte
ACGO € 13

Rosa gebratenes Hirschrückensteak

mit Kräuterpolenta und Speckbohnen
GM € 30

Gekochter Tafelspitz

mit Kürbisgemüse und Röstkartoffeln
GLMO € 17,50

Rieslingsbeuschel vom Kalb

mit Semmelknödel und pochiertem Hühnerrei
ACGLMO € 13,50

Steirisches Backhendl

(ein halbes mit Haut)
Backzeit ca. 25 Minuten
dazu kleiner gemischter Salat
ACGLMO € 14,50

Hausgemachte Schwammerlknödel

mit brauner Butter, Kräutersauce, glasierten Pilzen und Schwammerl, Bergkäse und marinierten Wildkräutern
ACGO € 14,50

Gegrilltes Hendlbrustfilet

auf herbstlichem Salat
(Blattsalate und Früchte des Herbstes)
ACGO € 12

Cordon Bleu in Butterschmalz

aus der Pfanne gebacken (25 min.)
gefüllt mit Schinken, Käse und Pesto
dazu Petersilienerdäpfel
hausgemachte Preiselbeeren
ACG € 15

Confiertes Tagesfischfilet

mit tomatisierten Belugalinsen und Wurzelgemüsecreme
DGL0 € 18

Gebackener Hokkaidokürbis

mit Petersilienerdäpfel und einer SchnittlauchsaUCE
ACG € 11,50



Informationspflicht über die 14 Hauptallergene laut Anhang II der EU-Informationsverordnung Nr.

1169/2011

- (A) Glutenthaltiges Getreide,*
- (B) Krebstiere, (C) Ei, (D) Fisch,*
- (E) Erdnuss, (F) Soja,*
- (G) Milch oder Laktose,*
- (H) Schalenfrüchte, (L) Sellerie,*
- (M) Senf, (N) Sesam, (O) Sulfite,*
- (P) Lupinen, (R) Weichtiere*