

Waidmannsheil

ALS APERITIF EMPFEHLEN WIR

Vermouth **5**

Winzer Frizzante **4,40**

ALKOHOLFREI: Minz-Berry **4,50**

VORSPEISEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten

4

mit hausgemachtem Fleischstrudel

(A, C, G, L, M) **4,50**

KRENSUPPE

mit Schafskäse

(G, L, M) **5,20**

ROH MARINIERTES VOM WILD

(Carpaccio)

mit Senfkaviar, mariniertem
Salat, Kernölcreme, Bergkäse

(G, L, M) **14**

SULZ VOM REHWILD

Wachtelei, Zwiebel und marinierte Wildkräuter

(A, L, M, O,) **11**

REHLEBER“WAN TAN“

mit Traubenchutney

(A, C, G, O) **12**

SALATE

GEMISCHTER SALAT

Blattsalat mit buntem Gemüse
Erdäpfel- und Krautsalat, Kernöl

(L, M, O) **5**

BLATTSALAT

mit Kernölmarinade

(O) **4,50**

HAUPTGERICHTE

DIE GAUMENFREUDEN UNSERER STAMMGÄSTE

STEAK VOM HIRSCHKALB

mit cremiger Polenta
und Speckbohnen
Wildjus

(G, L, M) **29**

"WILDE" LASAGNE

mit grünem Salat

(A, G, L, M, O) **17,50**

HIRSCHRAGOUT

mit Dörrzwetschen im Speckmantel
und hausgemachten Spätzle

(G, L, M, O) **20**

CONFIERTES TAGESFISCHFILET

dazu Nudel-Risotto mit Schwammerl
marinierter Rucola
und Kürbiscrème

(G, L, M, O, D) **18**

STEIRISCHES BACKHENDL

aus südsteirischer Herkunft der Familie Posch/Heimschuh
(ein halbes mit Haut - Backzeit 25 min.)
(ohne Haut nur auf Vorbestellung)
dazu gibts einen Beilagensalat

(A, C, G, L, M, O) **15**

GEKOCHTER TAFELSPITZ

mit Rösterdäpfel
Apfelkren und Schnittlauchsauce

(C; G, L, M, O) **18**

CORDON BLEU NACH ART DES HAUSES

im Butterschmalz aus der Pfanne (25 min)
gef. mit Schinken, Käse und einem Bärlauchpesto
dazu gibts Petersilerdäpfel und Preiselbeeren

(A, C, G) **15**

ROTES THAI-KÜRBIS-KOKOS-CURRY

mit Cashewkerne und Jasminreis
wahlweise mit
Hühnerbruststreifen im Tempurateig

(A, D, E, F, O) **16**

oder

mit Kürbis im Tempurateig

(A, D, E, F, O) **15**

FÜR DIE SÜSSEN FRÜCHTCHEN UNTER UNS

OMAS TOPFENSTRUDEL

mit Schlag

(A, C, G) **4,50**

SCHOKOKUCHEN

mit Erdnussbutter-Karamellsauce

(A, C, G, H) **6,80**

TOPFENNOUGATKNÖDELN

Fruchtsauce und Eis

(A, C, G, H) **7,50**

WINTERTRAUM

Rum-Topf-Eis, Lebkucheneis, Weiße Nuss-Eis

Dekor

Schlagobers

(A, C, E, G, H) **6,50**

VANILLEIS MIT KERNÖL

Schlag

(A, C, G) **6,50**

AFFOGATO

(Der kleine Bruder des Eiskaffees)

Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

(A, C, G) **4,20**

APFELSORBET

mit Aperol

^(O) **6**

ohne Aperol

4,50

**BEI KARTENZAHLUNG BITTEN WIR
SIE, DASS TRINGELD FÜR UNSERE
MITARBEITER IN BAR ZU
HINTERLEGEN**

*Informationspflichtüber die 14 Hauptallergene laut Anhang II der EU
Informationsverordnung Nr. 1169/2011*

(A) Glutenhaltiges 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