

VORSPEISEN

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten und frischem Gemüse

(A, C, G, L, M) **4,70**

mit hausgemachtem Wildfleischstrudel
und frischem Gemüse

(A, C, G, L, M) **5,50**

KRENSUPPE

mit Schafskäse

(G, L, M) **5,80**

JÄGERSALAT

bunter Blattsalat
mit Walnüssen und
Rohschinken vom Wild

(H,O) **8,50**

HANDGEHACKTES TATAR VOM HEIMISCHEN WILD

(A, C, E, M) **17**

SALATE

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

GEMISCHTER SALAT

mit Kernölmarinade

(L, M, O,) **5,80**

BLATTSALAT

mit Kernölmarinade

(O) **5**

Vegetarisch

GELBES THAI-KÜRBIS-KOKOS-CURRY

mit Reis

mit Kürbis im Tempurateig

(A, D, E, F, O) **17**

HAUPTGERICHTE

WILDRAGOUT

mit Dörrzwetschen im Speckmantel
und hausgemachte Spätzle

(A, G, L, M, O) **24**

GEBACKENES HIRSCHSCHNITZEL

in der Kürbispanade
mit Erbsenreis
und selbstgemachten Preiselbeeren

(A, C) **25**

1/2 STEIRISCHES BACKHENDL

aus südsteirischer Herkunft der Familie Posch/Heimschuh
(Backzeit 25 min.)

(A, C) **13**

CORDON BLEU NACH ART DES HAUSES

DAS ETWAS ANDERE CORDON BLEU

Butterschmalz gedreht, im Rohr gebacken
gef. mit Schinken, Käse und einem Bärlauchpesto
dazu gibts Petersilerdäpfel und
hausgemachte Preiselbeeren

(A, C, G) **16,50**

GEKOCHTER TAFELSPITZ

Schnittlauchsauce, Apfelkren
und Rösterdäpfel

(C, G, L, M, O) **19**

FILET STEAK

vom Salon Beef
dazu Ofenkartoffel
mit Schnittlauchsauce
und Speckbohnen

(G, L, M) **38**

CONFIERTER SEESAIBLING

Fischzucht in Molln -

Naturschutzgebiet Kalkalpen, ausschließlich händisch verarbeitet.
besonderes Merkmal, hellrosa Färbung

mit Kren-Risotto
und mariniertem Rucola

(A, D, F, O) **25**

*Informationspflicht über 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

BEILAGENÄNDERUNG 0,70

Bei Kartenzahlung bitten wir Sie,
dass Trinkgeld
für unsere Mitarbeiter
in bar zu hinterlegen