

# UNSERE SAISONALEN SPEZIALITÄTEN

---

## Kalte Vorspeisen

---

<b>Carpaccio vom Rehrücken mit Steinpilzen und Trüffelöl</b> (M)	13,90
<i>Carpaccio of venison with mushrooms and truffle oil</i>	
<b>Wildterrine auf herbstlichem Blattsalat mit eingelegtem Kürbisgemüse und Cranberries</b> (M,G)	10,50
<i>Terrine of venison on seasonal leaf salad with pickled pumpkin vegetables and cranberries</i>	
<b>Ziegenkäse-Weintrauben-Salat mit Birnen</b> (G,H,M,O) (V)	9,50
<i>Salad of goat cheese, grapes and pears</i>	

## Suppe

---

<b>Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis mit gebackenem Kürbisrisottoknödel und Kernöl</b> (A,C,G,L,M) (V)	6,50
<i>Pumpkin cream soup with pumpkin risotto dumpling and pumpkin seed oil</i>	

## Beilagen

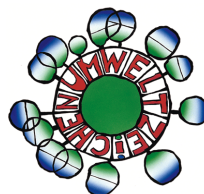
---

<b>Salat, gemischt nach Saison</b> (A,F,L,M)	3,80
<i>Seasonal mixed salad, salade composée, insalata mista, ensalada mixta</i>	
<b>Bratkartoffeln</b> (G)	3,80
<i>Fried potatoes, pommes de terre rissolées, patate al forno, patatas salteadas</i>	
<b>Reis</b> (G)	3,80
<i>Rice, riz, riso, arroz</i>	
<b>Sauerkraut</b> (A,F,L,O)	3,80
<i>Sauerkraut, choucroute, crauti, chucrut</i>	
<b>Kürbisgemüse</b> (A,G)	3,80
<i>Pumpkin vegetables</i>	
<b>Semmelknödel</b> (A,C,G)	3,80
<i>Bread dumplings, quenelles de pain blanc, canederli, albóndigas de pan</i>	
<b>Portion Steirischer Kren g.g.A., Preiselbeeren<sup>(?)</sup> oder Kürbiskernöl</b>	1,60
<i>A serving of Styrian horseradish or cranberries or pumpkin seed oil</i>	

# STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL

---

<b>Original Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von der Ölmühle Esterer zum Mitnehmen</b>	0,5 l	14,90
<i>Original Styrian pumpkin seed oil PDO from the oil mill Esterer (0,5 l bottle as takeaway)</i>		



# UNSERE SAISONALEN SPEZIALITÄTEN

---

## Hauptspeisen

---

<b>Gespickter Hirschrücken in einer Kürbisrahmsauce auf Kartoffelpüree mit Speckkohlsprossen</b> (G,L,M,O) <i>Larded venison rump in pumpkin cream sauce on mashed potatoes with bacon cabbage sprouts</i>	<b>23,50</b>
<b>Gebackene Dukaten vom Hirsch in Kürbispanade mit Preiselbeeren und Petersilkkartoffeln</b> (A,C,G) <i>Baked ducats of venison in pumpkin panade with cowberries and parsley potatoes</i>	<b>19,50</b>
<b>Wildschweinbraten in Rotweinsauce mit Kroketten</b> (A,G,H,L,M,O) <i>Roast wild boar in red wine sauce with croquettes</i>	<b>17,50</b>
<b>Gebratene Fasanbrust gefüllt mit Maroni und Cranberries auf Kürbisragout und gegrillter Polenta</b> (A,G,L,M) <i>Roast pheasant breast stuffed with chestnuts and cranberries on pumpkin ragout with grilled polenta</i>	<b>25,00</b>
<b>Dreierlei vom Grill mit gebratenem Speck, knusprigen Kartoffelscheiben und Knoblauchsauce</b> (G,M,O) <i>Three kinds of grilled meat served with roasted bacon, crispy potatoes and garlic dip</i>	<b>18,50</b>
<b>Pannonisches Welsfilet gebraten auf Kürbis-Paprika-Risotto</b> (A,D,G,M) <i>Roast fillet of local catfish with pumpkin pepper risotto</i>	<b>19,90</b>
<b>Kalbsrahmgulasch mit Butternockerln</b> (A,C,G,O) <i>Veal goulash with butter noodles</i>	<b>15,90</b>

## Vegetarische Hauptspeisen

---

<b>Kürbisrisotto mit Zucchiniroh und Parmesanchips</b> (A,G,L) <i>Pumpkin risotto with courgettes and parmesan chips</i>	<b>12,90</b>
<b>Gebackenes Kürbis Cordon Bleu mit Mozzarella gefüllt in Kürbispanade, serviert mit Sauce Tartare und Petersilkkartoffeln</b> (A,C,G,L,M) <i>Pumpkin Cordon bleu filled with Mozzarella and served with tartare sauce and parsil potatoes</i>	<b>13,50</b>
<b>Pikantes Kürbis-Kokoscurry mit Paprikastreifen und Basmatireis</b> (A,F,L,M) (vegan) <i>Spicy pumpkin coconut curry with stripes of pepper, served with basmati rice</i>	<b>11,50</b>

## Nachspeisen

---

<b>Mousse von der weißen Schokolade mit Mohn, dazu ein Fächer von der glacierten Williams Birne</b> (G,H,O) <i>White chocolate mousse with poppy seed and a set of glazed pears</i>	<b>9,50</b>
<b>Weintraubenstrudel mit Vanilleschaum</b> (A,C,G,M,O) <i>Grape strudel with vanilla foam</i>	<b>6,50</b>

## Käse

---

<b>Käsevariation mit saisonalem Chutney und Walnüssen</b> (G) <i>Selection of cheese with seasonal chutney and nuts</i>	<b>9,00</b>
--	-------------

