

Erlesene Wildgerichte

Kürbis Suppe mit geröstetem Birnenbrot CHF 16.50

Hauptgerichte

Reh-Medaillons im Speckmantel an Rotwein-Orangen-Sauce CHF 46.50

Reh-Geschnetzeltes an Eierschwammerl Sauce CHF 39.50

Hirschpfeffer nach Art des Hauses CHF 35.50

Hirsch-Entrecôte an Waldkräuter-Kruste und Morchel-Sauce CHF 44.50

Dazu gibt es

Blaukraut, Rosenkohl, glasierte Kastanien und Preiselbeer-Birne

Wählen Sie

Haselnuss-Spätzle oder kleine Semmelknödel

Halb so Wild

Herbst-Gemüseteller mit Whisky-Rahmsauce CHF 31.50

Eierschwammerl Sauce mit kleinen Semmelknödeln CHF 31.50

Süßes im Herbst

Kastanienreis (Vermicelles) nach Art des Hauses CHF 18.50

Steirischer Coupe Nesselrode mit Schoggipflümli & Kürbiskerneis CHF 18.50

Wir verwenden österreichisches und heimisches Wild



Soll es ohne Wild sein

Salate

Gemischter Salat	CHF 10.50
Bunter Blattsalat	CHF 8.50

Vom Schwein

Steirersteak à la Eleonore	CHF 26.50
----------------------------	-----------

Vom Kalb

Original-Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	CHF 38.50
--------------------------------------------	-----------

Vom Rind

Rindsgulasch	CHF 31.50
--------------	-----------

Beilagen

Pommes frites	CHF 5.50
Hausgemachte Spätzle	CHF 6.50

Unsere Weinempfehlung - etwas besonderes

Rotwein

Der Cabernet Sauvignon Privat Reserve Domäne Müller aus der Südsteiermark 2011	1/8l	CHF 8.50
	Flasche 0.75l	CHF 49.50

Der Merlot vom Scheibelhofer Aus dem Burgenland Winzer des Jahres 2021	Flasche 0.75l	CHF 75.50
------------------------------------------------------------------------------	---------------	-----------

Weitere Weine finden sie in unserer Weinkarte

