



Wilde Zeiten & Spezialitäten

Vorspeisen

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & steirischem Kernöl	7,50 €
Waldpilzsuppe	8,50 €
Herbstliche Blattsalate mit Birnenspalten, karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse	16,50€

Hauptspeisen

Lamm Haxe Wacholderrahmsauce, Kürbisgemüse, Rösti	€ 21,50	Fasanenbrust im Speckhemd auf Weinkraut, Pfifferlinge, Wildrahmsauce, Kräuterkartoffeln	€ 30,90
Hirschrücken, rosa gebraten Rotweinsauce, Dunstbirne/Kronsbeeren Rotkohl, Kroketten	€ 33,50	Entenbrust „L'orange“ rosa gebraten, auf Orangen-Apfelsauce, Rotkohl, Kroketten	€ 30,50
Lachsfilet Kartoffelpüree, Kürbisgemüse, Weißwein Sauce	€ 28,50	Entenbrust „Poivre“ rosa gebraten, auf grüner Pfeffersauce, Rosenkohl, Kroketten	€ 30,50
Hasenrücken „Winzer Art“ Trauben, Nüsse, Rotkohl und Kroketten	€ 29,40	Wild- Gulasch vom Hirsch und Wildschwein Rotkohl und Kroketten	€ 28,00

Desserts

Warme Zimt Pflaumen mit Haselnuss Eis	€ 9,80	Apfel Strudel mit Vanille Eis oder Vanille Sauce	€ 9,50
--	--------	---	--------

Schauen Sie mal in unsere Weinkarte, dort bieten wir
exzellente Weine an.

