Unsere Abendkarte

Vorspeisen & Supp´n

„Alte Eiche“ – Pflücksalat
Hausdressing / gerösteten Kernd´l
als Beilage 6 €/ als Hauptgang 14.50 €

Kürbis Supper´l (Vegan)
steirisches Kernöl/ Kürbiskernd´l
8 €

Cremige Maronensuppe
geräucherte Entenbrust/ Croutons
8.50 €

Carpaccio vom Hirsch
Kräuterpesto/ Pinienkerne/ Grissini
14.50 €
als Hauptgang 21.50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Spinatmaultaschen
Kartoffelschaum/ Röstzwiebeln
16 €

Kürbisravioli
steirisches Kernöl/ Kürbiskernd´l/ Beilagensalat
18.50 €

Für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre:
Kinderschnitzel
mit Bratkartoffeln oder Spätzle
11 €
Spätzle
mit oder ohne Sauce
5.50€

Fisch & Fleisch

Gebratenes Filet von der Lachsforelle
Kürbis Ravioli/ steirisches Kernöl
24.50 €

Pfeffersteak von der Rinderlende
gebackene Kartoffelzapfen/ Pfefferrahmsauce
28 €

Geschmorter Hirschbraten
Butterspätzle/ Gemüse/ Preiselbeeren
26.50€

Zweierlei Reh (Rücken/ Bratwurst)
Sellerie/ Rosenkohl/ Kirschsenf
29.50€

Schnitzel „Wiener Art“
Bratkartoffeln/ Preiselbeere/ Zitrone/ Beilagensalat
21.50€

„A Zuckerl“

Steirer Eis
2 Kugeln Vanille Eis/ Kürbiskernöl/ Kürbiskrokant
6.50 €

Maronenmousse
Kalamansi/ Mandel
8.50 €

Gâteau au chocolat
Kaffeeeis/ Crumble
7.50 €

Hausgemachtes Eis/ Sorbet
je Kugel
2.70 €

Für Allergene, Zusatzstoffe & Hinweise zu unseren Speisen, sprechen Sie bitte unsere Mitarbeiter an