

## *Aus der Wirtshausküche*

### Vorspeise, Suppe & Salat

Klassisches Beef Tatar mit Toastbrot und eingelegtem Gemüse

80g € 15

160g € 24

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Erdäpfelsalat

€ 9,50

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

€ 5

Kürbiscremesuppe mit Croutons (vegetarisch)

€ 5,50

Backhendlsalat

Marinierter Blattsalat mit gebackenen Hendlfiletstreifen

€ 13

Gemischter Salat oder Blattsalat mit Kernöl

€ 5,50

## Hauptgang

\*Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren  
€ 13

\*Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes Frites oder Reis  
€ 14,90

Geröstete Leber (vom Schwein) mit Erdäpfel-Trüffelpüree, Gemüse und Jus  
€ 14

Kürbis-Risotto mit gegrillter Hühnerbrust und Schwammerl  
€ 19

Fledermaus-Steak (vom Schwein) mit Braterdäpfel, Erbsencreme und Gemüse  
€ 16,90

Gegrilltes Zanderfilet mit Quinoa, Sauerrahm und Gemüse  
€ 20,50

\*Alternativ vom Huhn mit Aufpreis ... € 1

## Hauptgang *vegetarisch/vegan*

Gnocchi mit Zitronen-Bergkäsesauce und Gemüse (vegetarisch)  
€ 12,50

Tagliatelle mit Kernöl-Pesto und Gemüse(vegan)  
€ 10,50

Rotkrautrollen mit Süßkartoffel-Ananas-Chutney (vegan)  
€ 12,50

*Ein Klassiker vom „alten Hirtenfelder“, nur auf Vorbestellung erhältlich*

**Flambierter Hexengalgen für 2 Personen**

Gegrilltes Rinder- und Schweinefilet, Paprikareis, Saucen und Salatgarnierung

€ 40

**Dessert**

Somloer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers

€ 6,50

Topfenknödel mit Beerenröster

€ 7,50

Kastanienreis mit Schlagobers

€ 6,50

***Überraschung – Fine Dine ab 3 Gängen und mehr!***

Unsere Genussmenüs vom Küchenchef gibt es auch weiterhin.  
Abends, auf Vorbestellung und nach Absprache.

|         |      |
|---------|------|
| 3 Gänge | € 42 |
| 4 Gänge | € 54 |
| 5 Gänge | € 64 |

\*\*\*\*\*

**Öffnungszeiten:** Tgl. ab 10 Uhr. Ruhetage: Mittwoch & Donnerstag

**Küchenzeiten:** Mo, Di, Fr & Sa: 11.30 bis 14.00 Uhr  
17.00 bis 21.00 Uhr  
Sonn- & Feiertag 11.30 bis 16.00 Uhr

Letzte Order ½ Stunde vor Küchenschluss. Je nach Geschäftsgang können die Zeiten abweichen bzw. die Küche schließt schon früher. Wir empfehlen zu reservieren, um Unannehmlichkeiten zu vermeiden.

## WILD . WALD . WEIN

Maronicremesuppe mit Brotchips und Essigzwetschen  
€ 5,50

Wild -Beuschl mit Serviettenknödel  
€ 14,50

Wild Cevapcici mit Aijvar und Pommes  
€ 13

Wild-Butterschnitzel mit Erdäpfel-Kräuterpüree und Schwammerl  
€ 16,50

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Briocheschnitte  
€ 17,50

Rehragout mit Heidenspätzle  
€ 18,50

Wilderer Braten (Hirsch und Wildschwein)  
mit Rotkraut, glacierten Maroni und Erdäpfelknödel  
€ 24,50

Sous-Vide gegarter Hirschrücken  
mit Erdäpfel-Trüffelflan, Mohnkruste und Herbstgemüse  
€ 29,50

### *Gansltage*

An den Wochenenden: **1. - 3. Nov, 8. - 10. Nov** und **15. - 17. Nov**  
Weitere Termine auf Anfrage gerne möglich.

Steirische Bio-Weidegans oder ungarische Mastgans - wir bitten um Vorbestellung.