

Vorspeisen

Beef Tatar

100g vom heimischen Rind mit Wachtelei, Kernöl-Mayonnaise, Butter und Kapern dazu getoastetes Ciabatta € 16,90

Carpaccio vom Rind

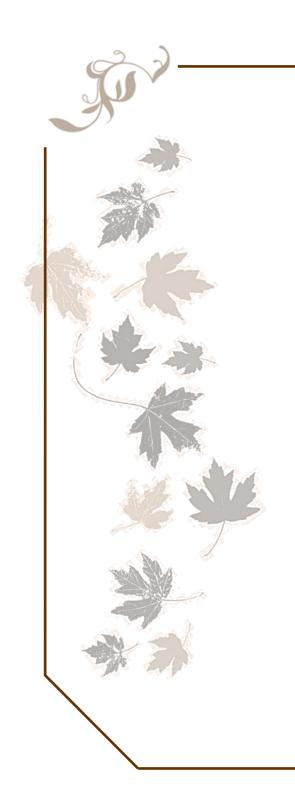
mit Rucola – Pesto und gehobeltem Parmesan dazu getoastetes Ciabatta € 13,90

Vogerlsalat

mit knusprig gebratenen Kartoffelscheiben, gegrillten Speckstreifen, Radieschen und Wachtelei € 7,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.





Suppen

Hausgemachte Rinderbouillon

mit Frittaten oder Leberknödel € 5,90

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Sahnehäubchen € 5,90

Maroni-Sellerie-Cremesuppe

mit knusprigen Chips € 5,90



Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.



Wiener Schnitzel

goldbraun gebacken, mit Pommes frites und Preiselbeeren

> Schwein € 13,90 Pute € 14,90

Huhn € 16,90

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute mit Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren € 16,90

Steirisches Backhendl

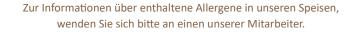
frisch, zart und knusprig gebacken ½ Hendl € 11,90 ganzes Hendl € 19,90

Grillteller

feine Stücke vom Schwein & von der Pute mit Speck, Grillwürstel und Kräuterbutter dazu Pommes frites und Grillgemüse € 19,90

Knuspersalat

knusprig gebackene Hühnerbruststücke auf großem buntem Salatteller, mariniert mit Apfelessig und steirischem Kürbiskernöl € 14,90



Für Feinschmecker

Schweinsfilet im Speckmantel

auf Pfeffersauce mit gebratener Serviettenschnitte und salzgegarten Karotten € 22,90

Beiried vom Angusrind

medium gebraten dazu Brokkoliröschen und Mandelbällchen € 35,90

Trüffeltagliatelle

al dente gekocht in Trüffelrahmsauce wahlweise mit Garnelen im Erdäpfelmantel € 18

mit Garnelen im Erdäpfelmantel € 18,90 mit gegrillten Stücken vom Maishendl € 20,90

Wildgerichte

Wildschweinrücken

im Speckmantel auf Rosmarinsafterl mit Maroniknödel und Apfel-Rotkraut € 22,90

Hirschbraten

mit Schwarzwälder-Kirsch-Sauce dazu Williams Potatoes , und Apfel-Rotkraut € 22,90

Rosa gebratenes Hirschsteak

auf Campari-Orangensauce mit Speck-Kohlsprossen und Duchessekrapferl € 29,60

Wilderergulasch

mit flaumigem Serviettenknödel € 16,90

Vegetarisch

Duett vom Schafskäse

Schafskäse in der Kürbiskruste und Spinat -Schafskäse - Roulade serviert auf Vogerlsalat, dazu Preiselbeeren € 14,90

Hausgemachte Gemüselaibchen

auf bunter Salatgarnitur mit Kräuterdip € 14,90

Vegan

Trüffeltagliatelle

al dente gekocht in Trüffelrahmsauce € 16,90

Fischgerichte

Saiblingsfilet gegrillt

von der Fischzucht Schröcker auf cremigem Knoblauch-Vanillerisotto und frittierten Cherrytomaten € 19,90

Wolfsbarsch gegrillt

auf al dente gekochte Tagliatelle in Trüffelsauce € 19,90

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.

Süße Versuchung

Weizer Apfelknödel

im Zimt - Zucker - Mantel an Vanilleeis, Preiselbeeren und Schlagobers € 7,90

Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen an Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagobers € 7,90

Topfenstrudel

"frisch aus dem Ofen" serviert an warmer Vanillesauce mit frischen Früchten € 7,90

Mango-Kokosparfait[vegan]

garniert mit frischen Früchten € 7,90

Kastanienreis

mit Vanille-Eis, Amarena Kirschen, Schokosauce und Schlagobers € 7,90

Herbstliche Variation

Kastanien-Tiramisu auf Weichselragout Kürbiskern-Soufflé mit Nougatsauce Brombeer-Heidelbeer-Parfait Nougat-Maracuja-Mousse im Glas € 9,90

Hausgemachte Schnäpse

Williams-, Hirschbirne-, Steirischer Apfel-, Zwetschkenbrand, Lärcherl, Zirbe Himbeer- oder Weichsellikör gebrannt vom Seniorchef des Hauses

Zur Informationen über enthaltene Allergene in unseren Speisen, wenden Sie sich bitte an einen unserer Mitarbeiter.