

Frühling im Bauch

Vorspeise & Salat

Klassisches Beef Tatar mit Toastbrot und eingelegtem Gemüse

80g € 14,50

160g € 23,50

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Erdäpfelsalat

€ 9,50

Backhendlsalat

(Marinierter Blattsalat mit gebackenen Hendlfiletstreifen)

€ 13

Gemischter Salat oder Blattsalat mit Kernöl

€ 5,50

Suppe

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

€ 5

Spargelcremesuppe (vegetarisch)

€ 5,50

Hauptgang

Spargel-Cordon Bleu mit Petersilerdäpfel und Sauce Hollandaise
€ 17,50

Spargel-Risotto mit gegrillter Hühnerbrust und Morchel-Jus
€ 19

Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
€ 13

Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites oder Reis
€ 14,90

Schweinsspieß mit Pommes Frites und Ajvar
€ 12,90

Wild-Cevapcici mit Pommes Frites und Ajvar
€ 13

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

Ragout vom slowenischen Bio-Weidelamm mit Bärlauchspätzle
€ 18

Pannonische Fischsuppe mit Belugalinsen
€ 14,50

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

...ein Klassiker vom „alten Hirtenfelder“ (nur auf Vorbestellung erhältlich)

Flambierter Hexengalgen für 2 Personen

Gegrilltes Rinder- und Schweinefilet, Paprikareis, Saucen und Salatgarnierung

€ 40

Hauptgang vegetarisch/vegan

Gnocchi mit Bergkäse-Rahmsauce und Gemüse (vegetarisch)

€ 12,50

Ravioli mit Bärlauch-Topfenfülle und Gemüse (vegetarisch)

€ 14,90

Frühlingsrollen mit Gemüse der Saison und Asia Sauce (vegan)

€ 12,50

Wir berücksichtigen gerne Ihre individuelle Ernährungsweise und freuen uns, Ihnen tagesaktuell weitere vegetarische bzw. vegane Gerichte zu zaubern. Bitte wenden Sie sich dafür an unser Servicepersonal.

Überraschung!

Unsere Genussmenüs vom Küchenchef gibt es auch weiterhin.
Nach Absprache und auf Vorbestellung. Ab 3 Gängen und mehr, inklusive Gedeck.

3 Gänge € 40

4 Gänge € 52

5 Gänge € 62

Dessert

Somloer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers

€ 6,50

Topfenknödel mit Beerenröster

€ 7,50

Eis (hausgemacht von der Bäckerei Hütter) siehe Eiskarte oder Vitrine

Öffnungszeiten: Tgl. ab 9 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.
Wir empfehlen zu reservieren um Unannehmlichkeiten zu vermeiden. Danke schön.

Terminvorschau

BETRIEBSURLAUB: 14. bis 20. Juni

Konzert & Kulinarik 2024

Gasthaus Hirtenfelder / Kultursaal

5. Juli

Ismael Barrios Salsa-Quintett

<https://styriarte.com/kuenstler/ismael-barrios>

4. Oktober

Seitinger & Meierhofer & Band

seitingerundmaierhofer.com

29. November

LenaKINDLERPaul

Quintett