Aus der Wirtshausküche

Vorspeise & Suppe

Klassisches Beef Tatar mit Toastbrot und eingelegtem Gemüse

80g € 16

160g € 25

Gebackener Karpfen mit lauwarmem Erdäpfelsalat

€ 9,50

Pannonische Fischsuppe mit Beluga-Linsen

kl. € 9,50 / gr. € 15,50

Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten

€ 5

Kürbiscremesuppe mit Croutons (vegetarisch)

€ 5,50

Salat

Backhendlsalat

Marinierter Blattsalat mit gebackenen Hendlfiletstreifen

€ 13,50

Gemischter Salat oder Blattsalat mit Kernöl

€ 5,50

Hauptgang

*Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein
mit Petersilerdäpfel und Preiselbeeren
€ 13,50

*Cordon Bleu (vom Schwein) mit Pommes Frites oder Reis
€ 15

*Alternativ vom Huhn mit Aufpreis ... € 1

Geröstete Leber (vom Schwein)
mit Erdäpfel-Trüffelpüree, Gemüse und Jus
€ 14,50

Fledermaus-Steak (vom Schwein) mit Ebly und Vanille-Karotten
€ 17,50

Trüffel-Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen und Gemüse
€ 24

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 Zitronen-Käsesauce und Gemüse (vegetarisch)

€ 14

Rotkrautrollen mit Süßkartoffel-Ananas-Chutney (vegan)

€ 13,50

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.

Dessert

Somloer Nockerl mit Schokosauce und Schlagobers

€ 6,50

Kastanienreis mit Isabellasauce und Schlagobers

€ 6,50

Topfenknödel auf Beerenspiegel mit Vanilleeis

€ 7,50

NEUE Öffnungszeiten ab Oktober:

Mo + Sa:	ab 10.00 Uhr	Küche von 11.30 - 14.00 Uhr + 17.00 - 20.00 Uhr
Di:	10.00 bis 15.00 Uhr	Küche von 11.30 - 14.00 Uhr
Mi + Do:	Ruhetage	
Fr:	ab 16.00 Uhr	Küche von 17.00 - 20.00 Uhr
Sonntag:	9.00 - 17.00 Uhr	Küche von 11.30 - 15.00 Uhr

Letzte Order ½ Stunde vor Küchenschluss. Je nach Geschäftsgang können die Zeiten abweichen.
Wir empfehlen zu reservieren um Unannehmlichkeiten zu vermeiden. Danke schön.

Kulinarischer Herbst*beginn*...

Topinambur-Schaumsuppe mit Brotchips und Curryzwetschken
€ 5,50

Hirsch-Consommé double mit Paprika-Grießknödel
€ 8,50

Wild -Beuschl mit Serviettenknödel
€ 14,50

Wild Cevapcici mit Aijvar und Pommes
€ 13,50

Wild-Butterschnitzel mit Erdäpfel-Kräuterpüree und Zwiebelchutney
€ 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

Gansltage

Steirische Bio-Weidegans oder ungarische Mastgans.
Ab Mitte November und rund um Martini – Wir bitten um Vorbestellung.