



SEIT 1650

Wirtshaus für besondere Zeiten

Samstag, 5. Dezember von 11 bis 14 Uhr und von
Sonntag, 6. Dezember von 11 bis 14 Uhr
NUR gegen Vorbestellung unter 0677/632 72 348
bis spätestens 9.30 Uhr am Abholtag

DAVOR

Hausvorspeise „Grüner Baum“

Beef Tatar, Kürbiskernmousse, hausgeräucherter Rohschinken, Wildwurst
und Anti Pasti Gemüse € 12.90

DAZWISCHEN

Vom Wild aus dem Feistritztal

Sämiges Rehragout mit Serviettenknödel und Rotkraut € 13.80

Vom Lamm aus Aspangberg „Grüne Wiese“

Lammbraten mit Natursaft¹,
Letschogemüse und Rosmarinerdäpfel € 15.80

Surschnitzel knusprig gebacken

mit Salatteller (Gurke, Coleslaw, Erdäpfel, Chinakohl) € 12.50

Handgemachte Fleischknödel mit Natursaft¹ und Sauerkraut € 9.80

Weizenkorn-Risotto

mit Ofengemüse und Salatteller € 9.50
extra dazu : gebratene Streifen vom Gourmethendl € 14.80

DAZU

Gemischter Salat (Gurke, Coleslaw, Erdäpfel, Chinakohl) € 4
Pommes € 3

DANACH

Panamatorte (Schokolade-Nuss) nach altem Hausrezept € 4.50

Garten-Apfel-Tiramisu € 4.50

SUPPE IM GLAS – zum selber wärmen oder für die Vorratskammer

Kräftige Rindsuppe (mindestens 6 Stunden gekocht)

Im 700 ml Glas € 6

Frittaten 1 Portion € 1

Fleischstrudel 2 Stück € 1.50

Topinamburcremesuppe

Im 700 ml Glas € 8.50

KINDER

Kinderschnitzel/Fischstäbchen mit Beilage € 6.50

FÜR DIE JAUSE – HAUSGEMACHT

Wildwurst halbe Stange € 7.50

Blunze halbe Stange € 4.50

Hausgeräucherter Rohschinken (nach Gewicht)

Gerne kann auch das eigene Geschirr zum Abholen mitgebracht werden.

AM SAMSTAG DEN 5.12. von 17.00 bis 19.00 UHR GIBT ES SPARE RIBS
MIT FEINER DIP SAUCE UND HAUSGEMACHTEN ERDÄPFELWEDGES
ZUM ABHOLEN.

WIR FREUEN UNS AUF EURE BESTELLUNGEN
BIS SPÄTESTENS 14.00, ANSONSTEN NUR SO LANGE DER VORRAT
REICHT.

PREIS PRO PORTION € 13.50

GEMISCHTER SALAT € 4.00