



VORSPEISEN

Hausvorspeise „Grüner Baum“

*Hausgeräucherter Rohschinken, Hirschwurst
Anti Pasti, Kernölsfrischkäse, Räucherforelle, Blattsalat
und hausgemachtes Genussweckerl € 10.90*

*Carpaccio vom Rehbock mit frischen Eierschwammerl
gehobeltem Parmesan, Pesto,
Blattsalat und Genussweckerl € 12.50*

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

*Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel € 3.50
Gartenkräuterschaumsuppe mit € 4.50
Paprikaschaumsuppe mit Garnelenbällchen € 4.50*

WIRTSCHAUSKLASSIKER

*Wiener Schnitzel vom Schneeberglandschwein
Karree vom Schneeberglandschwein knusprig gebacken
mit Salatteller € 10.90*

*Großer Salat mit Steirerhendl
knusprig gebackene Streifen vom Steirer Gourmethendl
auf schönen hausgemachten Salaten € 10.90*



FEINE KREATIONEN

Vom Bio Weideschwein aus Königsberg „Porc Gascon“

Rückensteak saftig gebraten mit Naturjus
Speckfisolen und Rosmarineräpfel € 16.50

Vom Reh aus der eigenen Jagd

Faschierte Rehbutterschnitzerl
auf Eierschammerlrisotto mit knackigem Gemüse € 11.80

Frisches Welsfilet aus Österreich

kross gebraten mit selbstgemachten Kärntner Kasnudeln
Nussbutter und Gartensalat € 15.50

VEGETARISCH

Mangoldknöderl auf Eierschwammerlrahmsauce
mit frischen Parmesan € 10.80

Hausgemachte Pasta

Kärntner Kasnudeln vom Chef selbst gegründelt
mit Nussbutter, glasierten Mangold und Gartensalat € 11.50

Gerne servieren wir Ihnen zu allen unseren leckeren Gerichten

Gemischter Salatteller € 3.70

Vielfältiger Blattsalat mit Balsamicodressing € 3.50

Für unsere kleinen Gäste

Kinder Wiener Schnitzerl mit viel Pommes Frites € 6.50

Frische Pasta mit Tomatensauce und Parmesan € 6.50

Fischstäbchen knusprig gebacken mit Erdäpfelsalat € 6.50

Für unsere kommende Genießergeneration können Gerichte auch als
kleine Portion aus der aktuellen Speisekarte gewählt werden.