



VORSPEISEN

Wilde Variation „Grüner Baum“

Rehtatar, hausgeräucherter Rohschinken,
Wildleber Creme Bruleé und gebackenes Rehbutterschnitzerl,
auf Rote Rüben-Carpaccio mit Sauce Tartar und Gebäck
1 Person € 13.90 2 Personen € 18.50

Von der hausgemachten Blunze

Gebratene Blunznscheiben auf Erdäpfelcreme,
mit karamellisierten Äpfeln, Portweinsaft ´l und Röstzwiebeln
Vorspeise € 9.50 Hauptgang € 12.90

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

Rindssuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel € 4.50
Kürbiscremesuppe mit Kernen, Öl und Croutons € 5.20

HAUPTSPEISEN

Wiener Schnitzel vom heimischen Schwein

Karree knusprig gebacken, mit gemischtem Salatteller € 12.90

Streifen von der Steirer Gourmethendlbrust

knusprig gebacken, mit großem gemischtem Salatteller € 13.50

Vom Wild aus der eigenen Jagd

Rehbraten in feiner Wurzelsauce mit hausgemachten Kroketten
und feinem Rotkraut € 17.50

Vom Gourmethendl

Gebratene Hühnerbrust mit Schinken, Frischkäse und Kräutern



gefüllt, dazu Edelpilz-Linguini und Grillgemüse € 18.50

VEGETARISCH

Hausgemachte Erdäpfelgnocchi gebraten

mit jungem Mangold, zweierlei Tomaten und Pinienkernen,
in leichter Tomatensauce und frischem Parmesan € 14.50
dazu passend einen Blattsalat € 4.20

Zucchini Cordon Bleu

mit Bergkäse, getrockneten Tomaten und Basilikumpesto gefüllt,
knusprig gebacken, mit Sauce Tatar € 13.90
dazu passend einen Blattsalat € 4.20

Linguini in Edelpilzsauce (Steinpilze und Kräutersaitlinge)

mit frischen Kräutern und Parmesan € 14.50
dazu passend einen Blattsalat € 4.20

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN ZU ALL UNSEREN GERICHTEN

Gemischter Salatteller € 4.70

Vielfältiger Blattsalat mit Balsamico-Dressing € 4.20

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kinder Wiener Schnitzel mit Pommes Frites € 8.50

FrISChe Pasta mit Tomatensauce € 6.90

Fischstäbchen knusprig gebacken mit Pommes Frites € 6.90