

## Als Aperitif empfehlen wir

### Drinks for appetizers

#### **Hugo (Soda, Prosecco, Hollersirup, Limette, Minze)**

Soda, Prosecco, Elder Syrup, Lime, Mint



€ 7,20

#### **Lillet Rose mit Prosecco, Soda, Rosensirup, Minze**

Lillet Rose with Prosecco, Rose Syrup soda, Mint



€ 7,20

#### **Aperol Sprizz**

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 4cl Aperol, Orange



€ 7,90

#### **Aperol Sprizz De Luxe**

0,2 Soda, 0,1 Prosecco, 6cl Aperol, Orange



€ 9,20

#### **Limoncello Spritz**

2cl Limoncello, 4cl Prosecco  
Organics Bitter Lemon



€ 7,90

#### **Gin Tonic**

4cl Gin, Limette  
Organics Tonic



€ 9,20

## Weinempfehlung

#### **Weißburgunder DAC**

Weingut Gerngross, Südsteiermark

€ 28,80      1/8 € 4,80

#### **Gelber Muskateller DAC**

Weingut Primus Polz, Südsteiermark

€ 29,40      1/8 € 4,90

#### **Hill Side Red(SY, ZW, ME)**

Weingut Leo Hillinger, Burgenland

€ 30,60      1/8 € 5,20

#### **Cuvee Ursprung(SY, CS, ZW)**

Weingut Heinrich, Vulkanland

€ 36,50      1/8 € 6,20

#### **Rioja Reserva**

Weingut Marques de Riscal

€ 38,90      1/8 € 6,50

## Vorspeisen Starters

### **Hirschcarpaccio/Kräuterpesto/Eingelegter Kürbis/Selleriestroh**

**A,C,G,L,M,O**

Carpaccio of deer, herb-pesto, pumpkin, Crispy celery

**€ 14,50**

### **Tataki von Reh, Lachs, Garnele/mariniertes Rettich/Rote Beete**

**D,F,M,O**

Tataki of venison, salmon, prawns/marinated radish/beetroot

**€ 14,50**

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Grauburgunder Polz

€ 5,20

### **Klassisches Beef Tartare 110g/200g mit Zwiebelringen und Kapernbeeren, dazu Toastbrot A,C,M**

Beef Tartare with butter, capers, onion rings and toast bread

**€ 15,90/21,90**

### **A Wilde Rinds-Supp 'n – Kaspressknödel/gekochter Hirschschlögell/ Gemüstreifen A,C,G,O**

Clear soup of beef, Cheese dumplings, cooked venison meatballs, vegetable

**€ 6,20**

### **Suppenduett – Grüne Petersilie/Rote Rübe/Knuspriger Schafskäse A,C,G,O**

Soup duet – green parsley, beetroot, Crispy Sheep cheese

**€ 7,20**

Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake

**€ 5,40**

Kleiner Gemischter Salat M/O Small mixed salad

**€ 6,50**



Gemischte Blattsalate M/O Mixed green salad

€ 5,50 

Großer Gemischter Salat M/O Large mixed salad

€ 11,90 

## Hauptspeisen Main Dishes

1/4 Knuspriges Gansl (Brust&Keule), dazu Soufflierter  
Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren A,C,G,O

Crispy goose with dumplings, red cabbage  
and cranberries

€ 19,90

1/2 Knusprige Bauernente (Brust&Keule), dazu Soufflierter  
Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren A,C,G,O

Crispy duck with dumplings, red cabbage  
and cranberries

€ 22,90

dazu servieren wir ihnen gerne

1/8l Blaufränkisch, Paul Kerschbaum

€ 4,50

Wilderer Wok mit Hirsch und Rehstücken, dazu Jasminreis

B,D,L,A,F,R,O,C,G

Stir fried deer wok with Jasmin rice

€ 19,50

Klassisches Wildragout mit Serviettenknödel und Blaukraut

A,C,G,O

Classic deer ragout with dumplings and red cabbage

€ 19,50

Beilagen Änderung € 1,00/Side dishes changing € 1,00

Wilde Grillerei –

Hirsch/Reh/Wildschwein/Speckbohnen/Kürbiskernrösti/  
Blaukraut Preiselbeeren C,G,O

Deer/venison/wild boar/bacon beans/crispy Potatoes with Pumpkin seed/red  
Cabbage

**€ 26,90**

Steak vom Hirschrücken mit Speckkartoffel, Blaukraut,  
Gebratene Pilze A,O

Steak of venison with bacon-potatoes, red cabbage, grilled mushrooms

**€ 34,90**

Geschmorter Rehschlägel, Kartoffel-Kohl-Strudel,  
Broccolirosen, Blaukraut A,C,G,O

Braised venison loin, potato and cabbage strudel, broccoli roses, red cabbage

**€ 26,90**

Wiener Schnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffel A/C/G

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

**€ 16,90**

Cordon Bleu vom Schwein

mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren A/C/G

Pork Cordon Bleu with parsley potatoes and cranberries

**€ 18,90**

Schladminger Knappenpfandl – Schweinefilets A/C/G/L

Pfefferrahmsauce, Kürbisrösti, Speckbohnen

Pork fillet, pepper sauce, crispy Potatoes with Pumpkin seed, bacon beans

**€ 24,90**

**Backhendlstreifen auf Blattsalat, Kernöl A/C/G/M/O € 14,90**

Fried chicken on green salad with Styrian pumpkin seed oil

**Backhendlstreifen auf gemischtem Salat, Kernöl A/C/G/M/O**

Fried chicken on mixed salad with Styrian pumpkin seed oil **€ 17,50**

## Wild auf Fisch & Vegi Fish & Vegi

Gegrilltes Lachsforellenfilet D/G/H/O  
Kürbis-Blaukraut-Risotto, Gemüse, Parmesanchip  
Grilled salmon-trout, Pumpkin-red cabbage-risotto, vegetables

**€ 26,90**

See Saibling, Petersilienkartoffel, Cremiger Blattspinat  
Sea-char, parsley potatoes, creamy leaf spinach

**€ 28,90**

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Sauvignon Blanc, Weingut Primus Polz  
€ 5,20

Knusprige Linsenlaibchen, Tomaten-Kräuter-Risotto,  
Gemüse, Avocado Dip A,H,L,O  
Crispy lentil patties, Pumpkin-red cabbage-risotto , vegetables, avocado dip

**€ 15,90**



Gebackene Champignons/Kartoffel-Vogerl-Salat/Sauce Tatare

A,C,G

Baked mushrooms/potato-salad/tartar sauce

**€ 15,90**



Veganes Braugulasch-Kartoffel/Paprika/Käferbohnen L,O  
Vegan goulash - potatoes/sweet-pepper/styrian-beans

**€ 12,90**



## Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G  
Pumpkin seed Tiramisu



€ 6,50

1 Stk. Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G

€ 7,50

Pancake with ice cream, chocolate sauce and cream

Zotter's Schokoladenmousse-Torte, Sauerkirschen,  
Maracujaeis C/G

€ 9,20

Chocolate-Mousse, cherries, passion-fruit-ice

Maroniknödel, Preiselbeerobers, Rum-Zwetschken A/C/G/O

Chestnut dumplings, cranberry cream, rum plums

€ 9,20

Coupe Danmark A/G

€ 7,20

Gemischtes Eis A/G ohne/mit Sahne

€ 4,80/€ 5,50

Mixed Ice cream, with or without cream

Affogato G

€ 5,50

## Extras

Portion Ketchup oder Majo

€ 0,30

Portion Preiselbeeren(Glas 42g)

€ 1,20