

Aus dem Wald und von der Weide

From the forrest and the meadow

Nußbaumerins Herbst-Spritz Herb-süßer Sporer Orangenlikör aus Salzburg Sekt Soda Nußbaumerins autumn sprizz Bitter-sweet orange liqueur Sparkling wine Soda	€ 7,50
Steirische Kürbissuppe mit frischem Ingwer und Kürbiskernöl Styrian soup of pumpkin with fresh ginger and pumpkin seed oil	€ 7,50
Ofenfrische Brust oder Keule von der Gans mit Semmel- und Kartoffelknödel und Rotkohl Roasted breast or leg of goose with bread- and potato dumpling and red cabbage	€ 25,90
Wildschweinbratwürste auf Wacholderrahmsauerkraut, an Kartoffelschnee Wild boar sausage with creamy juniper sauerkraut and potato mash	€ 16,90
Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing, dazu gebratene Schupfnudeln Medium grilled breast of duck with creamy savoy cabbage and handmade, roasted potato noodles	€ 21,90
Geschnetzeltes vom Hirsch mit gebratenen Spätzle Stripes of deer in cream sauce with roasted spaetzle	€ 20,90
Ragout von der Hirschkeule mit Wildpreiselbeeren in der Williamsbirne und Semmelknödel Ragout of deer with wild cranberries in a pear and bread dumpling	€ 21,90
Steak vom Hirschkalbsrücken an Rahmwirsing und Rote Bete Püree (Sie mögen es nicht wild? Gerne braten wir Ihnen auch ein Rinderfilet) Medium grilled steak of fawn with creamy savoy cabbage and beet root-potato mash (You don't like deer? We gladly gill a filet of beef for you instead)	€ 26,90
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten, gebratenen Spätzle Beef Stroganoff with homemade, roasted spaetzle	€ 19,90