

Aus dem Wald und von der Weide

From the forrest and the meadow

Marillen-Spritz Marillennektar mit trockenem Sekt ⁶ Apricot sprizz Apricot nectar from Austria, topped with sparkling wine	€ 7,50
Steirische Kürbiscremesuppe 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 Kartoffelpüree Wild boar sausage with creamy juniper sauerkraut and potato mash	€ 16,90
Geschnetzeltes vom Hirsch mit gebratenen Spätzle Stripes of deer in cream sauce with roasted spaetzle	€ 22,90
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 dazu Rote Bete Gnocchi's (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 gnocchi's (You don't like deer? We gladly gill a filet of beef for you instead)	€ 29,90
Filetspitzen Stroganoff mit hausgemachten, gebratenen Spätzle Beef Stroganoff with homemade, roasted spaetzle	€ 19,90
Lebkuchenparfait auf warmen, beschwipsten Zwetschken Gingerbread parfait served on warm, tipsy plumps	€ 7,50