

Gedeck 1,90

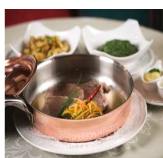
Vorspeisen

- Carpaccio vom heimischen Rind** 13,90
mit getrüffeltem Erdäpfelkas und Petersilien-Pesto
- Parfait von der Entenleber** 10,90
mit Sauce Cumberland und schwarzen Walnüssen
- Gebratener Butternusskürbis** 10,90
mit Walnussvinaigrette und Rucola

Suppen

- Cappuccino von der roten Rübe** 5,40
und steirischem Wurzelkren
- Schaumsuppe vom Muskatkürbis** 5,40
mit steirischem Kernöl und gebackener Frühlingsrolle
- Consommé vom Rotwild** 5,90
mit hausgemachtem Steinpilz-Nudeltascherl

Kleiner Salatteller 3,90 Großer Salatteller 4,90



Hauptspeisen

Unsere Fische von der Fischzucht Grill

Ur-Bachforelle im Ganzen gebraten 17,90
mit Petersilienerdäpfel und buntem Blattsalat

Forelle „Müllerin“ im Ganzen gebraten 14,90
mit Petersilienerdäpfel und buntem Blattsalat

Bachsaibling im Ganzen gebraten 16,90
mit Petersilienerdäpfel und buntem Blattsalat

Forelle blau mit zerlassener Butter, 13,90
Wurzelgemüse und Salzerdäpfel

Knuspriges Zanderfilet auf roten Rüben-Risotto 21,90
mit Zuckerschoten und Wurzelkrenschaum

Medium gebratener Rücken vom Milchkalb 25,90
auf cremigem Wirsingkohl mit Erdäpfel-Speckroulade

Rosa gebratene Rehnüsschen 21,90
auf Rahmpolenta mit Kohlsprossen und Muskatkürbis

Geschmorte Backerl vom heimischen Rind 19,90
auf Bandnudeln mit breiten Bohnen

Gebratenes Maispoulardenbrüsterl 18,90
auf Thymian-Risotto mit gegrilltem italienischen Gemüse

Hausgemachtes Hirschragout 18,90
mit Serviettenknödel, Apfel-Blaukraut und Preiselbeeren

Gnocchi in cremiger Waldpilzsauce 14,90
mit buntem Blattsalat

