

Aperitif

Uhudler Frizzante	5,00
Prosecco Villa Sandi	5,00
Steirischer Wermut Dry	
vom Alois Gölles und Manfred Tement	5,90

Weine aus der 0,75l Flasche

Ein Glas Welschriesling Weingut Platzer, Tieschen	1/8l	4,30
Ein Glas Weißburgunder Weingut Trabos, Gamlitz	1/8l	4,50
Ein Glas Blaufränkisch Weingut Kirnbauer, Deutschkreutz	1/8l	4,90
Ein Glas Zweigelt DAC Weingut Hannes Reeh, Andau	1/8l	4,80
Ein Glas Cabernet Sauvignon Weingut Pfneisl, Deutschkreuz	1/8l	5,50

Fragen Sie auch nach unserer Weinkarte!

Bierspezialitäten

Trumer Pils vom Fass	0,3l	4,20	0,5l	5,10
Gösser Gold vom Fass	0,3l	4,10	0,5l	4,90
Franziskaner Weißbier			0,5l	5,10

Vorspeisen

Wilde Vorspeisenvariation*

Wildpastete | Roastbeef vom Damhirsch | Rohschinken vom
Damhirsch | Kürbis Chutney | Sauce Cumberland Vogerlsalat
Brioche Gebäck 16,90

Hausgemachtes Wildschweinsülzchen*

Kernöl – Zwiebel Vinaigrette | Vogerlsalat
Vollkornbrot 9,50

Carpaccio vom Hirschrücken*

Walnussöl von der Ölmühle Fandler |
Preiselbeer Vinaigrette | Rucola | Asmonte
getoastetes Weißbrot 15,90

Aus der Suppenküche

Wildcremesuppe nach Art des Hauses*

mit gerösteten Brotwürfeln und Obershaube 5,80

Kräftige Rindssuppe*

zweierlei von der Wildleber
Leberknödel | Leberroulade | Gemüsestreifen 5,50

Kräftige Rindssuppe*

mit Frittaten 4,80

Spezialitäten vom heimischen Wild!

Traditioneller Hirschbraten*

mit Apfel - Rotkraut, Serviettenknödel
und Preiselbeerbirne

22,50

Drei Wilde Schnitzel*

vom Reh, Damhirsch und Wildschwein
in Knusperpanier auf Kürbis – Obersnudeln
Praelbeerfrucht

21,50

Unsere Weinempfehlung

Ein Glas Blaufränkisch, Weingut Kirnbauer 4,90

Jäger Pfandl*

Wildragout | Butternockerl
Praelbeerbirne

19,90

Zart gebratenes Entenbrüstchen*

auf Orangen - Pfeffersauce | Rotkraut
Erdäpfelnudeln in Butterbrösel

24,90

Duett vom Wenigzeller Reh*

Rehfilet | Ravioli mit feinem Rehragout gefüllt
Rahmkohl | glacierte Karotten | Mandelbällchen

34,50

Rosa gebratenes Filetsteak vom Hirsch*

Pfeffersauce | hausgemachte Erdäpfelkroketten
Speckbohnen

37,90

Unsere Weinempfehlung

Ein Glas Zweigelt DAC vom Weingut Hannes Reeh 4,80

Gefüllter Stoabühler Rostbraten vom Damhirsch*

Rohschinken | Bergbaron | Portweinsauce
Erdäpfel Gratin | Rotkraut

29,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne eine Portion
Rotkraut oder Preiselbeeren zu Ihrem Gericht!

Portion hausgemachtes Rotkraut 5,00

Portion Preiselbeeren 1,90

Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir 1,00 Aufpreis.

...aus der regionalen Küche!

Wiener Schnitzel vom Premium

Schweinskarree*

mit Reis

15,70

Steirischer Backhendlsalat*

Backhendlstreifen in Kürbispanier

auf buntem Blattsalat mit Kernöl – Dressing

15,70

auf gemischtem Salat 17,70

Wenigzeller Forellenfilet*

von der Forellenzucht Kroisleitner

mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter

23,50

Pasta*

mit Kürbis Bolognese | geriebenem Asmonte

Wenigzeller Sprossen

14,50

Kinderschnitzel*

mit Pommes frites

9,50

... knackig frische Salate

Salatbuffet* im Speisesaal

Beilagensalat

5,50

..zum Abschluss etwas Süßes!

Hippen Canneloni*

mit Kastanienmousse gefüllt | Apfelragout
frische Beeren

9,50

Joglland Eisknödel*

Vanilleeis mit Preiselbeeren gefüllt
im Nusskrokantmantel | Schlagobers

8,90

Kastanien – Schokolade Soufflé*

Schokladesauce | Haslenuseis | Schlagobers

9,50

Kastanien – Preiselbeer Torte*

4,80

Original Joglland Torte*

4,80

Affogato al caffè

5,50

Tickets ab sofort erhältlich



13. November 2026
Joglland Hotel, Beginn: 18:00 Uhr

Zweite steirische Weißwurst Party

Eintritt + Weißwurst + Laugenbrezen inklusive

die Party Krocha
less ma's krocha

Pittermann 14
8254 Wenigzell, Austria
www.jogllandhotel.at

Ticketpreis 18€

RAUHAUS-BAUHAUS
Oststeiermark Hotel

GRAWE
Bauwerkstatt
www.grawe.at

AUTOHAUS FELBER

eurogast
Interex

Ein kulinarisches Weihnachtsgeschenk Tickets ab Anfang Oktober erhältlich



SAVE THE DATE

Betty
zum Aufessen

Mundwerkpoesie und Liederkabarett
– aufgetischt im Joglland Hotel

16. Jänner 2027
Beginn: 17:30 Uhr

Ticket € 89,00

Kulinarisches Kabarett in 4 – Gängen mit Aperitif