

Aperitif

Uhudler Frizzante		5,00
Prosecco Villa Sandi		4,90
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		4,50
Ein Glas Weißburgunder			
Weinschloss Thaller, Großwilfersdorf	1/8l		4,80
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			
Weinschloss Thaller, Großwilfersdorf	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

*BEWUSST - NACHHALTIG & REGIONAL

Vorspeisen

„Feines Hausgemachtes“

Wildleberpastete | Preiselbeeren | Kürbis
Briocheweckerl
11,50

„Carpaccio vom Damwild“

eingelegte Pilze | warme Grammeln | Salatbouquet | Asmonte
12,90

Aus der Suppenküche

„Wildcremesuppe nach Art des Hauses“*

mit gerösteten Brotwürfeln und Obershaube
5,80

„Kürbiscremesuppe“*

Orange | Ingwer | Nusstopping
5,80

„Kräftige Rindssuppe“*

mit Frittaten
4,80

Spezialitäten vom heimischen Wild!

„Traditioneller Hirschbraten“*

mit Apfel - Rotkraut, Serviettenknödel
und Preiselbeerbirne*

22,50

„Knusprig gebackene Schnitzel vom Reh“*

aus der Wenigzeller Jagd
in Mandelpanier auf Schwammerl – Obersnudeln
Preiselbeer - Birne

19,50

„Rehfilet & Feines Rehragout“*

Süßkartoffel - Polenta | herbstliches Gemüse

Portweinjus

34,90

„Medaillons vom heimischen Damhirsch“*

Steinpilze á la Crème | Erdäpfel – Kastanienroulade

Rotkraut

29,50

Unsere Weinempfehlung
Ein Glas Cabernet Sauvignon, Weingut Thaller 5,50

„Zart gebratenes Entenbrüstchen“*

auf cremigen Kürbis - Gnocchi | Romanesco - Röschen
Orangenjus
24,90

„Rosa gebratenes Filetsteak vom Hirsch“*

Whiskey - Pfeffersauce | Erdäpfelkroketten
Speckbohnen
36,90

„Der Wilde Wrap“*

Wildfiletstreifen | Preiselbeerrahm | Rotkraut
17,50

Unsere Weinempfehlung

Ein Glas Zweigelt DAC vom Weingut Hannes Reeh 4,80

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

Portion hausgemachtes Rotkraut 5,00

Portion Preiselbeeren 1,80

Für jede Beilagen Änderung verrechnen wir 1,00 Aufpreis.

...aus der regionalen Küche!

„Wiener Schnitzel vom Premium Schweinskarree“*

mit Reis
15,20

„Steirischer Backhendlsalat“*

Backhendlstreifen in Kürbispanier
auf buntem Blattsalat mit Kernöl – Dressing
15,20

„Wenigzeller Forellenfilet“*

von der Forellenzucht Kroisleitner
mit Petersilerdäpfeln und Kräuterbutter
23,50

„Pasta“*

mit Eierschwammerl á la Crème | 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!

„Kastanienküchlein“*

mit weichem Kern | Pfefferkirschen
hausgemachtes Vanilleeis

9,50

„Gebackene Apfelknödel“

auf Vanille - Marzipancreme

8,50

„Espresso – Martini Mousse“

8,00

„Original Joglland Torte“*

4,80

„Affogato al caffè“*

5,50