

## 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“

ingelegte 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