



Wild- und Herbstspezialitäten

Kürbiscremesuppe *G,L,M Cream of squash soup* € 3,90

★ ★ ★ ★ ★

Hirschbraten mit Semmelknödel, Blaukraut und Preiselbeeren *A,C,G,L,O* € 17,80
Roast venison with bread dumpling, red cabbage and cranberries

Wildragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren *A,C,G,L,O* € 16,00
Venison stew with white bread dumpling and cranberries

Rehbraten mit Serviettenknödel, Blaukraut und gefüllter Birne *A,C,G,L,O* € 17,80
Roast venison with slices of white bread dumpling, red cabbage and stuffed pear

½ Ente gebraten mit Kroketten, Blaukraut und Apfelmus € 14,50
Roast duck with potato croquettes, red cabbage and apple sauce

Steirisches Schafbrat'l € 13,90
mit Petersilienkartoffeln und warmem Speckkrautsalat *O*
Roast lamb served with potatoes and warm coleslaw with bacon

Gebackene Lammleber € 11,50
mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartare *A,C,G,M*
Breaded fried lamb liver with potatoes and tartare sauce

Geröstete Leber mit Reis *A* € 9,50
Fried pork liver served with rice

Geröstete Nieren mit Kartoffeln *A* € 9,50
Fried kidneys served with potatoes