**Vorspeisen**

**HIRSCH kalte Vielfalt 12,80**

**Rohschinken, Terrine,**

**Salami**

**mit Preiselbeeren und Butter**

**gereicht mit hausgemachtem Weißbrot**

**Carpaccio vom Junghirsch 12,60**

**Basilikum Pesto, eingelegtes Gemüse & frisch gehobelter Hartkäse**

**Vogerlsalat 6,80**

**mit Erdäpfeln, Knoblauch, Kernöl, Speck und Ei**

**Suppen**

**Wildcremesuppe 5,60**

**mit Grießknödel**

**Wildkraftsuppe mit Sherry 4,60**

**mit Gemüse & Rehstrudel**

**Kräftige Rindssuppe 4,00**

**wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten**

**Muttis Flecksuppe**

**Handgeschnitten 6,00**

**„Sie staunten über den Hirsch, denn es war ein großes Tier.**

**Doch als sie sich ergötzt hatten, ihn zu sehen mit den Augen,**

**wuschen sie sich die Hände und bereiteten eine herrliche Mahlzeit."**



**Alles zu seiner Zeit**

**Bartholomäer „Jaga Pfandl“ 16,80**

**Edelteile vom Reh in Schwammerlrahmsauce,**

**mit typischen Wildkräutergewürzen,**

**Preiselbeeren & Eierspätzle**

**Kirchenwirts Wildschweinschnitzerl 16,80**

**gefüllt mit Speck, Käse und Wildkräutern**

**in der Kürbiskernkruste gebacken**

**dazu Preiselbeerbirne und Erdäpfel**

**Hirschrückensteak 23,80**

**mit Schwammerl Butter überbacken**

**Erdäpfel Gnocci und Pfeffer Kirsch Sauce**

**Reh Nüsschen in Mandelbröseln gebacken 16,20**

**mit Preiselbeeren & Wildkräuterreis**

**Rehmedaillons im Speckmantel 22,00**

**mit Apfelrotkraut, glacierte Kastanien und Kroketten**

**Geschmorter Hirschbraten 15,80**

**Apfelrotkraut, Serviettenknödel & Preiselbeerbirne**

**Hirschgulasch 13,00**

**mit Eierspätzle**

**„Vom Lecker bis zum Wedel,**

**alles ist edel!“**



**Nachspeise**

**Warmer Schokokuchen 8,60**

**mit Kern, Eis und Schlag**

**Kastanienreis 8,80**

**mit Preiselbeeren & Schlagobers**

**Eisbecher Waidmannsheil 6,80**

**köstliche Eisvariation**

**Kastanienreis, Isabellatraube, Schoko & Schlagobers**

**Gebackene Apfelknödel 7,20**

**auf Zimtschaum**

**Kastanientorte nach Art des Hauses 4,80**

**Aronia Parfait 7,80**

**mit den süßen Früchten des Herbstes**

Wie alle Jahre,

Christtag und Stephanitag geöffnet!

**Hausgemachte Strudel**

**Apfel oder Topfen**

**mit Schlag 4,50**

**mit Vanillesauce 6,00**

**Schön, dass du bei uns isst!**

**Falls du in unserer Karte nichts gefunden hast,**

**teil uns bitte deinen Wunsch mit.**

**Schnitzelklassiker wie Natur oder Pariser Art essen wir selber gern.**

**Auch Riesengarnelen mit simplen Knoblauchnudeln dürfen schmecken.**

**Diese sind jedoch tiefkühlfrisch, aber in bester Qualität!**

**Nach Möglichkeit und Zeit**

**bereiten wir alles gerne zu.**

**Herzlichst deine Gastgeber**



**Heike & Gerhard**

**Hauptspeisen**

**Wer kein Wild probieren mag**

**Backhendlsalat 12,00**

**Bunter Blattsalat in Erdäpfeldressing, mit gebackenen**

**Hendlstücken in Kürbiskernpanier & knusprigen Erdäpfelwürfeln**

**Grillteller 15,50**

**vom Steiraschwein & Landhendl**

**mit Gartengemüse, Kräuterbutter & Pommes frites**

**Wienerschnitzel 12,00**

**vom Schwein**

**mit Petersilienerdäpfeln**

**Cordon Bleu 13,00**

**vom Schwein**

**mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren**

**Gnocchi vom Butternuss Kürbis 13,80**

**mit Kräuter Kernöl Pesto serviert**

**Erdäpfel Frischkäsetaschen 12,00**

**auf Blattsalat**

**mit Himbeeressig & Rapsöl**

**Bunt gemischte Salatschüssel 4,80**

**mit Hausdressing & Kernöl**

**Häuptelsalat 4,80**

**mit Kernöl und Essig**

**Steirischer Käferbohnensalat 5,20**

**mit Kernöl und Mostessig**

