

## Vorspeisen

HIRSCH kalte Vielfalt 13,80

Rohschinken, Terrine,

Salami

mit Preiselbeeren und Butter

gereicht mit hausgemachtem Weißbrot

Carpaccio vom Junghirsch 13,60

Basilikum Pesto, eingelegtes Gemüse & frisch gehobelter Hartkäse

Vogel Salat 7,80

mit Erdäpfeln, Knoblauch, Kernöl, Speck und Ei

## Suppen

Wildcremesuppe 6,60

mit Grießknödel

Wildkraftsuppe mit Sherry 5,80

mit Gemüse & Rehstrudel

Kräftige Rindssuppe 4,50

wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten

Muttis Flecksuppe

Handgeschnitten 6,60

„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.“



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)



## Alles zu seiner Zeit

Bartholomäer „Jaga Pfandl“ 17,80  
Edelteile vom Reh in Schwammerlrahmsauce,  
mit typischen Wildkräutergewürzen,  
Preiselbeeren & Eierspätzle

Kirchenwirts Wildschweinschnitzerl 18,80  
gefüllt mit Speck, Käse und Wildkräutern  
in der Kürbiskernkruste gebacken  
dazu Preiselbeerbirne und Erdäpfel

Hirschrückensteak 28,00  
mit Schwammerl Butter überbacken  
Erdäpfel Gnocci und Pfeffer Kirsch Sauce

Reh Nüsschen in Mandelbröseln gebacken 18,20  
mit Preiselbeeren & Wildkräuterreis

Rehmedaillons im Speckmantel 28,00  
mit Apfelrotkraut, glacierte Kastanien und Kroketten

Geschmorter Hirschbraten 19,80  
Apfelrotkraut, Serviettenknödel & Preiselbeerbirne

Hirschgulasch 15,00  
mit Eierspätzle

„Vom Lecker bis zum Wedel,  
alles ist edel!“



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)



## Nachspeise

Warmer Schokokuchen 9,20  
mit Kern, Eis und Schlag

Kastanienreis 9,60  
mit Preiselbeeren & Schlagobers

Eisbecher Waidmannsheil 7,80  
köstliche Eisvariation  
Kastanienreis, Isabellatraube, Schoko & Schlagobers

Gebackene Apfelknödel 9,20  
auf Zimtschaum

Kastanientorte nach Art des Hauses 4,80

Halbgefrorenes von der Weinbergpfirsich 8,80  
mit den süßen Früchten des Herbstes

Hausgemachte Strudel  
Apfel oder Topfen  
mit Schlag 5,00  
mit Vanillesauce 6,50

Wie alle Jahre,  
Christtag und Stephanitag geöffnet!

Schön, dass du bei uns isst!

Falls du in unserer Karte nichts gefunden hast,  
teile 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



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)



## Hauptspeisen

### Wer kein Wild probieren mag

Backhendsalat 13,00

Bunter Blattsalat in Erdäpfeldressing, mit gebackenen  
Hendlstücken in Kürbiskernpanier & knusprigen Erdäpfelwürfeln

Grillteller 16,50

vom Steiraschwein & Landhendl  
mit Gartengemüse, Kräuterbutter & Pommes frites

Wienerschnitzel 13,00

vom Schwein  
mit Petersilienerdäpfeln

Cordon Bleu 14,00

vom Schwein  
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

Gnocchi vom Butternuss Kürbis 14,80

mit Kräuter Kernöl Pesto serviert

Erdäpfel Frischkäsetaschen 13,00

auf Blattsalat  
mit Himbeeressig & Rapsöl

Bunt gemischte Salatschüssel 5,20

mit Hausdressing & Kernöl

Häuptelsalat 5,20

mit Kernöl und Essig

Steirischer Käferbohnnensalat 6,20

mit Kernöl und Mostessig



[der-hochzeitswirt.at](http://der-hochzeitswirt.at)

