

Vorspeisen

HIRSCH Sulz 12,00
auf Herbstsalat
mit Balsamico Kernöl verfeinert
gereicht mit hausgemachtem Schwarzbrot

Carpaccio vom Junghirsch 13,60
Basilikum Pesto,
eingelegtes Gemüse & frisch gehobelter Hartkäse

Sugo al Ragù 11,00
mit Nudeln vom Höferhof aus Hitzendorf

Suppen

Fasanencremesuppe 8,00
mit Sellerie und Curry

Wildkraftsuppe mit Sherry 6,50
mit Gemüse & Rehstrudel

Kräftige Rindssuppe 5,00
wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten

„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



Hauptspeisen

Alles zu seiner Zeit

Bartholomäer „Jaga Pfandl“ Edelteile vom Reh, Schwammerl und typische Wildkräutergewürze, Preiselbeeren und Eierspätzle	19,80
Gefülltes Hirschnitzerl in einer Nussspanier gebacken mit Schinkenspeck, Preiselbeeren, Rosmarin und Bergkäse dazu Kürbiserdäpfel	22,00
Hirschrückensteak mit Wacholder Portwein Sauce dazu glacierte Kastanien, Mandelbällchen und Rotkraut	32,00
Reh Nüsschen gebacken mit Preiselbeeren und Wildkräuterreis	22,00
Geschmorter Hirschbraten Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	21,00
Hirschgulasch mit Eierspätzle	16,00

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



der-hochzeitswirt.at



Wer kein Wild probieren mag

Backhendlsalat 14,00
Bunter Blattsalat in Erdäpfeldressing,
mit gebackenen Hendlstücken in Kürbiskernpanier
und knusprigen Erdäpfelwürfeln

Grillteller 17,50
vom Steiraschwein & Landhendl
mit Gartengemüse,
Kräuterbutter und Pommes frites

Wienerschnitzel 14,00
vom Schwein
mit Petersilienerdäpfeln

Cordon Bleu 15,00
vom Schwein
mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren

Erdäpfel Frischkäsetaschen 14,00
auf Blattsalat
mit Himbeeressig & Rapsöl

Höfer Nudel aus Hitzendorf 11,00
mit Basilikum, Kürbis und Asmonte

Salate

Bunt gemischte Salatschüssel 5,80
mit Hausdressing und Kernöl

Häuptelsalat 5,80
mit Kernöl und Essig

Steirischer Käferbohnsalat 6,80
mit Kernöl und Mostessig



der-hochzeitswirt.at



Nachspeise

Warmer Schokokuchen mit Kern, Eis und Schlag	9,80
Kastanienreis mit Preiselbeeren und Schlagobers	9,60
Eisbecher Waidmannsheil köstliche Eisvariation Kastanienreis, Apfel, Schoko und Schlagobers	7,80
Kastanientorte nach Art des Hauses	5,50
Hausgemachte Strudel Apfel oder Topfen mit Schlag	5,00
mit Vanillesauce	6,50
Coup Dänemark Vanilleeis mit Schokosauce und Schlagobers	6,80
Heiße Liebe Vanilleeis mit Himbeeren und Schlagobers	7,50

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.

Auch für Allergiker haben wir gluten freies Mehl im Haus!

Herzlichst deine Gastgeber

Heike & Gerhard



der-hochzeitswirt.at

