

Vorspeisen

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

Carpaccio vom Junghirsch 14,80
Basilikum Pesto,
eingelegtes Gemüse & frisch gehobelter Hartkäse

Salate

Bunt gemischte Salatschüssel 5,80
mit Hausdressing und Kernöl

Häuptelsalat 5,80
mit Kernöl und Essig

Steirischer Käferbohnnensalat 7,80
mit Kernöl und Mostessig

Suppen

Wildcremesuppe 8,00
mit Grießknödel

Wildkraftsuppe mit Sherry 8,00
mit Gemüse & Rehstrudel

Kräftige Rindssuppe 5,50
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	21,00
Gefülltes Hirschschnitzerl in einer Nusspanier gebacken mit Schinkenspeck, Preiselbeeren, Rosmarin und Bergkäse dazu Kürbiserdäpfel	23,00
Hirschrückensteak mit Wacholder Portwein Sauce dazu glacierte Kastanien, Schupfnudeln und Rotkraut	33,00
Reh Nüsschen gebacken mit Preiselbeeren und Wildkräuterreis	23,00
Geschmorter Hirschbraten Apfelrotkraut, Serviettenknödel und Preiselbeerbirne	23,00
Sugo al Ragu mit Nudeln vom Höferhof aus Hitzendorf	16,00
Wilder Beilagenteller Apfelrotkraut, Spätzle, Mandelbällchen, glacierte Kastanien und Preiselbeerbirne auf Wunsch auch mit Wildsauce	12,00 13,00

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



der-hochzeitswirt.at



Wer kein Wild probieren mag

Backhendlsalat	15,00
Bunter Blattsalat in Erdäpfeldressing, mit gebackenen Hendlstücken in Kürbiskernpanier und knusprigen Erdäpfelwürfeln	
Grillteller	17,50
vom Steirerschwein & Landhendl mit Gartengemüse, Kräuterbutter und Pommes frites	
Wienerschnitzel	15,00
vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln	
Cordon Bleu	16,00
vom Schwein mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren	
Erdäpfel Frischkäsetaschen	15,00
auf Blattsalat mit Himbeeressig & Rapsöl	
Höfer Nudel aus Hitzendorf	15,00
mit Basilikum, Kürbis und Asmonte	



der-hochzeitswirt.at



Nachspeisen

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 8,50

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 7,50

Heisse Liebe
Vanilleeis mit Himbeeren und Schlagobers 8,50

Affogato
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 5,20



Christtag und Stephanitag geöffnet!
Reservierung ERFORDERLICH

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

