

Auszug unserer Speisekarte ab 01.07.2026
Eierschwammerl-RehSpezialitäten und mehr
auf der Tageskarte vorort

VORSPEISEN

<u>Haussulz</u> mit rotem <u>Zwiebel</u> und steir. Kürbiskernöl	10,00
Carpaccio vom <u>Rehfilet</u> mit <u>Wacholdersauce</u> dazu Parmesan und Ruccolasalat	15,00
zweierteil <u>marinierte Rübenscheiben</u> auf <u>Zucchini</u> salat mit Zitronen Mayonnaise serviert (vegan)	11,00

SUPPEN

Rindssuppe mit <u>Frittaten</u> oder <u>Lungenstrudel</u>	4,80
<u>Rote Rüben-Joghurt Kaltschale</u> mit Räucherforelle	7,80

Liebe Gäste, wir behalten es uns vor, bei Änderungs- bzw. Sonderwünschen
(Beilagen, filetieren geteilte Portionen usw.) unserer Speisen einen Beitrag von
€ 2,50 extra für die Mehrarbeit zu verrechnen. Bitte Danke

FISCH und HAUSMANSKOST

ganze <u>Regenbogenforelle</u> aus dem Höllental/Oberwasser in Butter gebraten dazu <u>Petersilerdäpfel</u>	26,00
cremiges mediterranes <u>Risotto</u> mit Parmesan auf Wunsch mit <u>Welsfilet</u> von Gut Dornau	15,50 26,50
gebackene <u>Fleischknödel</u> mit warmen Krautsalat	16,00
geröstete <u>Eierschwammerl</u> mit Jungzwiebel und Ei dazu Petersilerdäpfel	kl. 15,50 / gr. 21,50
gebratenes hausgeräuchertes <u>Selleriesteak</u> auf Paprika-Erdäpfelpüree mit Avocadocreme (vegan)	16,50

HAUPTSPEISEN

in Kräuterbröseln gebackenes <u>Schnitzel</u> vom <u>Kreuzberglamm</u> mit gemischtem Salat	22,20
gebratene <u>Schweinsleber</u> in Heidelbeer-Pfeffersauce mit Erdäpfelpüree serviert	16,90
kurzgebratener steirischer <u>Rostbraten</u> (Apfel-Speckstreifen) im Kernölsaftl serviert mit Braterdäpfel	23,80
<u>Schnitte</u> vom heimischen <u>Rehshögl</u> im Preiselbeer- Pfeffersaftl dazu Kroketten und Röstgemüse	29,80
gebratene <u>Schweinelendchen</u> in Currysauce mit Jungzwiebel und Basmatireis	19,90
zartes <u>Lammbeuschel</u> in Riesling-Wurzelsauce mit Serviettenknödel serviert	18,50

DESSERTS

gerollte <u>Mohn-Palatschinke</u> dazu Zwetschkenröster	9,70
hausgemachtes <u>Hollerblütenparfait</u> dazu Waldbeerenröster	9,20
gebackene <u>Marillen</u> mit Vanilleeis	10,40
<u>Apfel-Mohntorte</u>	6,00
warmer glutenfreier <u>Schokokuchen</u> mit Kirschparfait serviert	10,70
gemischtes <u>Käsebrett</u>	11,50

Werter Gast, da alle unsere Speisen hausgemacht sind, und daher Spuren oder größere Mengen von bekannten Allergenen enthalten können, bitten wir Sie, uns im Falle einer Unverträglichkeit dies mitzuteilen. Unser Servicepersonal kann Ihnen diesbezüglich Auskunft geben, damit Sie, wie gehabt, einen genussvollen Aufenthalt bei uns haben.