

Saisonkarte

Weißer Sturm 1/4 l 5,00

Schilchersturm 1/4 l 6,00

Hütteldorfer Oktoberbräu 0,3 l 4,60 - 0,5 l 5,90

Vorspeisen

Blattsalat auf roten Rüben mit Schafkäswürfel, Radieschen, Kirschparadeiser & Kresse 9,00

Gegrillte Schafkäsewürfel im Rohschinkenmantel auf Blattsalat GLMO 13,00

Suppen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl AGL 6,40

Wildpüreesuppe mit Schwarzbrotcroutons AL 7,00

Hauptspeisen

Ofenfrischer Sur-Schopfbraten mit Erdäpfelknödel und warmem Speckkrautsalat 18,50

Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Butternockerl ACGL 27,50

Gegrillte Wildschweinrücken-Medaillons auf Rotweinjus, mit Kroketten,
Rotkraut und Preiselbeerbirne ACGL 25,50

Gebackenes Hirschschnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat & Preiselbeeren ACGLMO 23,50

Hirschbraten mit Hagebuttensauce, Serviettenknödel & Apfelrotkraut ACGL 25,50

Hirschragout mit Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 24,00

Gegrilltes Hühnerfilet mit Kürbisrahmnudeln und Brokkoli AGL 22,50

Lachsstücke in Basilikumrahmsauce mit Bandnudeln ADG 19,00

Gegrillte Lachsforellenfilets auf Kürbisrisotto mit Rucola ACGL 23,50

Cremiges Hokkaido-Kürbisrisotto mit Rucola und Grana CGL 17,00

Spinatstrudel mit Schafkäse gefüllt, dazu Kräuterrahm und Petersilerdäpfel ACGL 16,50

Vegane Kärntner Kasnudeln (Norische Nudelwerkstatt) mit Flora-Butter und Blattsalat ALNPO 16,50

Süßes

Mohnnudeln mit Zwetschenröster ACG 8,50

Hausgemachtes Kürbiskrokant- Tiramisú ACG 6,80

Kastanienreis mit Schlagobers & Waldbeersauce G 8,00

Schokoladetorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80

Tichy's Eismarillenknödel mit Schlagobers GH 5,80