

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

Hink's Rotwildpastete mit Sauce Cumberland und Brioche-Toast ACLM 13,00

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

Samstagsmenü: Bierbackerbsensuppe, Kalbsbutterschnitzel mit Erbsen & Erdäpfelpüree 20,00

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Butternockerl ACGL 27,50

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

Hirschbraten mit Hagebuttensauce, Serviettenknödel, Rotkraut & Preiselbeerbirne 25,50

Gebackenes Reh schnitzel mit Erdäpfel-Vogelssalat & Preiselbeeren ACGLMO 25,00

Reh ragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 25,00

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 Zwetschkenröster ACG 8,50

Hausgemachtes Kürbiskrokant- Tiramisú ACG 6,80

Kastanienreis mit Schlagobers & Waldbeersauce G 8,00

Schokoladentorte 'Sacher Art' mit Schlagobers ACG 5,80