

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

Bier-Backerbsensuppe AC 5,60

Hauptspeisen

Reisfleisch mit grünem Salat ALMO 16,50

Rindsfiletspitzen 'Stroganoff' mit Butternockerl ACGL 27,50

Ofenfrischer Wildschweinschopfbraten mit Erdäpfelknödel und Apfelrotkraut AL 20,00

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

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

Gebackenes Rehschnitzel mit Erdäpfel-Vogersalat & Preiselbeeren ACGLMO 25,00

Rehragout mit Eierschwammerl, Semmelknödel und Preiselbeeren ACGL 25,00

Gegrilltes Hühnerfilet mit Kürbisrahmnudeln und Brokkoli AGL 22,50

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