

VORSPEISEN

STARTERS

Carpaccio vom Sölker Biorind - Parmesan - Ruccola - Trüffelmayo

Carpaccio from Styrian Beef - Parmesan - Ruccola - Truffle Mayo
16,00

Winter Bowl - Berglinsen - Rote Rübe - Ziegenkäse - Kernöl - Kresse

Winter Bowl - Lentils - Red Beet - Goats Cheese - Pumpkin Seed Oil
14,00

Bio Beef Tatar 130g - Wasabimayo - Rührei - Baguette getoastet

Beef Tatar 130g - Wasabimayo - Scrambled Eggs - Toasted Baguette
19,00

Kurz gebratenes Rehcarpaccio - Steinpilzravioli - Bergkäse Cranberries - Babyspinat

Fried Venison Carpaccio - Cep Ravioli - Mountain Cheese - Cranberries
17,00

Rotgarnelen Bowl - Hummerkruste - Avocado - Gurkentatar - Sweetchilisauce

Red Prawns Bowl - Lobster Crust - Avocado - Cucumber Tatar - Sweet Chili Sauce
16,00

Tatiki vom Gamsrücken - Ingwer- Sesam Marinade Friséesalat - Pilze

Tatiki from Chamois - Ginger- Sesame Marinade - Frisée Salad - Mushrooms
17,00

SUPPEN

SOUPS

Kräftige Rindssuppe - Fritatten oder Nudeln

Clear Beef Soup with sliced Pancakes or Noodles
5,50

Klare Suppe vom Bio Sulmtalerhuhn - Grießnockerl - Gemüse

Organic Clear Chicken Soup with Semolina Dumplings - Vegetables
6,50

Kürbiscreme - Ingwer - Kokosmilch - Chili - Koriander

Pumpkin Creamsop - Ginger - Coconut Milk - Chili - Coriander
8,50

Thailändische Tom Kah Gai - Biohuhn - Kokosmilch

Ingwer - Gemüse - Chili

Tom Kah Gai - Organic Chicken - Coconutmilk - Ginger - Vegetables - Chili
9,50

Zwiebelsuppe - Kaspressknödel

Onion Soup - Cheese Dumplings
6,50

Auf Vorbestellung:

Suppenfondue

Fleisch von Rind, Geflügel, Wild, Garnelen - Gemüse
Ofenkartoffel Sauerrahmsauce - Pommes frites - Hausgemachtes Knoblauchbaguette
Verschiedene Saucenklassiker
36,00

Austrian Soup Fondue on pre order

Meat from Beef, Chicken, Pork, Venison, Prawns - Vegetables
Baked Potatoes - Fries - Homemade Garlic Baguette
Different Sauces
36,00

Tomahawk vom Dry Aged Bio Hochlandrind ca. 1,6kg (für 4 Personen)

Beilagen nach Wahl

Tomahawk from Dry Aged Organic Scottish Highland Cattle approx.. 1,6kg (4 Persons)
Side Dishes of your Choose
160,00

KLEINE GERICHTE

SMALL DISHES

Schüssel mit Pommes frites

Platter of Fries
4,50

Kleines Wiener vom Schwein - Kartoffel od. Pommes frites

Wiener Schnitzel from Pork with Potatoes or Fries
8,50

Chicken nuggets - Pommes frites

Chicken Nuggets with Fries
7,80

Spaghetti - Wildbolognese

Spaghetti Bolognese from Venison
Klein/small 7,50
groß /large 12,50

Flammkuchen Klassik - Sauerrahm - Speck - Zwiebel

Tarte Flambé - Sour Cream - Bacon - Onions
12,00

Jäger Flammkuchen - Sauerrahm - Zwiebel

Gamschilisalami - Pilze

Tarte Flambé - Sour Cream - Onions - Chamois Salami - Mushrooms
14,00

Veggie Flammkuchen - Sauerrahm - Zwiebel - Gemüse - Spinat

Veffie Tarte Flambé - Sour Cream - Onions - Vegetables - Spinach
10,50

Schinken Käse Toast

Ham and Cheese Toast
8,50

Leafsalat Bowl

Leafsalad Bowl
6,50

HAUPTGERICHTE

MAINCOURSES

Rinderfiletsteak 200g - Pfeffersauce od. Kräuterbutter
Röstgemüse - Pommes frites
Filet from Beef - Pepper Sauce or Herbal Butter
Roast Vegetables - Fries
37,00

Hirschrücken vom Schattberg - Pilze - Rahmwirsing
Rote Rübe - Berglinsen
Venison Saddle - Mushrooms - Savoy - Beet Root - Lentils
36,00

Heimisches Wildragout - gebratene Breznknödel
Preiselbeerrotkraut - Speck - Wurzelgemüse
Venison Ragout - Fried Pretzel Dumplings - Red Cabbage - Bacon - Vegetables
19,00

Fuscher Hirschkalb - Kürbiskernpanade - Kürbisgemüse
junger Spinat - Kernöl
Venison Battered in Pumpkin Seeds - Pumpkin - Spinach - Pumpkin Seed Oil
24,00

Wiener Schnitzel vom Milchkalb aus der Pfanne
Petersilienerdäpfel - Preiselbeeren
Wiener Schnitzel from Veal - Parsley Potatoes - Cranberries
23,00

Vom Schwein / from Pork
17,00

Wildererspieß - Hirsch - Gams - Wildhenderl - Gemüse
Pommes frites - Kräuterbutter - Dipsauce
Mixed Grill - Venison - Chamois -Chicken - Fries - Herbal Butter - Dipsauce Vegetables
23,00

Steirisches Backhenderl (Bio Sulmtaler) Erdäpfel- Ruccolasalat
Kürbiskernöl
Styrian Fried Chicken (Organic) - Potatoe- Ruccolasalad- Pumpkin Seed Oil
22,00

Steaktoast - Bio Rind - Grillgemüse - Garnele
Pommes Frites - Dipsauce - Würzbutter
Steaktoast from Organic Beef - Grilled Vegetables - King Prawn - Fries Dipsauce Herbal
Butter
25,00

Tomahawk vom Bio Duroc Jungschwein - warmer Speckkrautsalat
Erdäpfel - Knoblauchjus
Tomahawksteak from Organic Duroc Pork - Warm Cabbage Salad with Bacon Potatoes - Garlic
Jus
23,00

Paillard vom Biorind - Grillgemüse - Ruccola - Parmesan Würzbutter
Paillard from Beef - Grilled Vegetables - Ruccola - Parmesan - Herbal Butter
23,00

Seesaiblingsfilet - Gnocchi - Babyspinat - Trüffelschaum Kräutersaitling
Char Filet - Cep Ravioli - Spinach - Truffle Cream - Mushrooms
29,00

BURGER

**Wildwechselburger "Classic" Biorind - Zwiebel - Tomaten
Cheddar Käse - Speck - Dipsauce - Pommes frites**
Beefburger - Onions - Tomatoes - Cheddar Cheese - Bacon - Fries - Dipsauce
18,00

**Wildwechselburger "Wild" Wildburger - Coleslaw
Cheddar Käse - Trüffelmayo - Dipsauce - Pommes frites**
Venison Burger - Coleslaw - Cheddar Cheese - Fries - Truffle Mayo - Dipsauce
18,00

DESSERTS - BIOEIS - EISWERK

Vanilleeiscreme - Kürbiskernöl oder Eierlikör
Vanilla Ice Cream - Pumpkin Seed Oil or Eggnog
5,00

Dreierlei Sorbet - Himbeer - Mango - Sauerkirsche
Assorted Sorbet Variation - Raspberry - Mango - Cherry
7,50

Hausbecher - Vanilleeis - Nüsse - Kürbiskernöl - Schlagobers
Vanilla Ice Cream - Nuts - Pumpkin Seed Oil - Cream
6,50

Mohn Panna cotta - Mangopüree - Mangosorbet
Poppy Seeds Panna Cotta - Mango Puree - Mango Sorbet
8,50

Crepes Suzette - Grand Marnier - Orangensorbet - Mandeln
Crepes Suzette - Grand Marnier - Orange Sorbet - Almonds
9,00

Schokosouffle mit flüssigem Kern - Walnußeis
Chocolate Soufflé - Walnut Ice Cream
9,00

Kaiserschmarrn - Apfelmus
Shredded Pancake - Apple Sauce
10,50

Käsevariationen - Chutney - Brot
Platter of Cheese Variations - Chutney - Bread
10,00

Wir kochen für Sie

**von 12:00 Uhr bis 14:30 Uhr und
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr**

Mittwoch Ruhetag