

## Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
2erlei von der Gänseleber	
-gebratene Gänseleber auf Kartoffel-Trüffel-Püree	
-Gänselebermousse mit Portweinzwiebeln, Feigen & Brioche	21,00
Gebratene Jakobsmuschel	
mit Kerbelknolle, karamellisierten Maroni	
& Kerbelknollen Schaum	18,00
Geflämmtter Saibling	
mit Karotten Creme, knuspriger Guanciale	
& Zwiebelsud	17,00
Knusperrolle	
gefüllt mit Frischkäse, Herbsttrüffel	
& Kaki Chutney & Chicoree	18,00
Vogerlsalat	
mit Erdäpfeln, knusprigen Speck &	
gebackenem Bauern Ei	9,50
Gemischter Salat	7,00
<hr/>	

## Suppen

Ganserl Einmach Suppe	
mit Bröselknödel	8,50
Kürbis Ingwer Suppe	
mit Kürbis Apfel Tasche	8,50
Rindsuppe mit Frittaten & Schnittlauch	6,00

# Gansl, Wild Kalb & Rind

¼ Mostviertler Weidegans mit Blaukraut, Erdäpfelknödel, Semmelschnitte, Quittenchutney, Maroni & Safterl	42,00
Hirsch Rücken Filet mit Schwarzwurzel mousse, Kohlsprossen Blaukraut & Haselnusschupfnudeln	39,00
2erlei vom Wildschwein -Wildschweinragout mit Curry & Kürbis -Wildschweinrücken mit Speckrahmwirsing & Erdäpfelknödel	34,00
Hirschragout mit Blaukraut & Spätzle	25,00
Geschmorte Kalbsschulter mit Babykarotten, Shiitake Pilzen & Pastinaken Mousse	32,00
Filet Steak a la Rossini Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Trüffel Jus & getrüffeltem Kartoffel Püree	150 Gramm 43,00 250 Gramm 52,00
Chateaubriand ab 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise, Erdäpfelgratin, Charlottenjus & Portweinzwiebeln	pro Person 55,00

## Fisch

Zanderfilet gebraten mit Kürbisrisotto, Safranschaum & Blattspinat	32,00
Trüffel Fettuccine mit Herbsttrüffel & Garnelen	38,00
ohne Garnelen	28,00

# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Schweinsfilet mit Steinpilzen a la creme Brandteiggnocchi & Brokkoli	28,00
Steinpilz Rostbraten a la creme mit Spätzle	29,00
Gekochter Tafelspitz mit Kürbissauce & Rösterdäpfel	29,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel	24,00
Schweinswienerschnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilienerdäpfel	16,00
Schweins Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilienerdäpfel	18,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Sehr geehrter Gast wir servieren Ihnen unsere Speisen auch sehr  
gerne in kleineren Portionen -10 % vom Normalpreis

## „Gestatten, mein Name ist Huhn!“

und ich komme aus dem Südsteirischen Sulmtal.  
Was ein Huhn ist, ist wohl jedem bekannt, aber haben Sie gewusst, dass 'Broiler' oder 'Poulet' dasselbe bedeutet, dass unsere Deutschen Nachbarn 'Hähnchen' zu dem sagen, was wir 'Huhn' oder 'Hendl' nennen? Eier legen können gewiss nur Hühner.“  
Als Backhendl genießen wir jedoch Jungtiere beiderlei Geschlechts.

Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	16,50
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	16,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfelsalat & gebackenen Hühnerstreifen	16,50

## Vegetarisch/Vegan

Kürbis Frischkäse Tascherl mit Kürbissauce, Kernölschaum & Lauchstroh	21,00
2erlei von der Schwarzwurzel (vegan) -Cremige Schwarzwurzel mit Kartoffelgnocchi -Knusprige Schwarzwurzel mit Blaukraut & Walnuss Chimichurri	21,00