

## Gedeck

<b>Gedeck;</b> Rohwurst, Sauerteigbrot und gesalzene Butter	pro Person	4,50
<b>Brotkorb</b> (4 Stück Brot)		2,50

## Vorspeisen

<b>Vogersalat</b> mit gebeiztem Eidotter, Speck und Kernölvingrette	11,80
<b>Gebackenes Kalbsbries</b> mit Sauce Tatar	17,90
<b>Gebeizte Jobst-Forelle</b> mit Buttermilch und grünem Spargelsalat	18,70
<b>Hirschterrine</b> mit Apfel-Zwiebel-Chutney	14,50

## Suppen

<b>Klare Hühnersuppe</b> mit Frittaten	7,50
<b>Bärlauchsuppe</b> mit Blutwurstpofesen	7,90

## Hauptspeisen

<b>Lammbutterschnitzel von den Weizer Schafbauern</b> mit Röstzwiebel und Kartoffelpüree	27,50
<b>Kotelett vom Duroc-Schwein</b> mit weißem Spargel und Sauce Hollandaise	36,00
<b>Wildschweingulasch</b> mit Serviettenknödel	26,50
<b>Stör vom Alpen Kaviar</b> mit Wurzelgemüse, Krensaucе und Sauerrahm-Kartoffelstampf	34,50
<b>Geröstete Kalbsleber</b> mit Kartoffelpüree	26,50
<b>Wiener Schnitzel vom Vulkanlandschwein</b>	15,50
<b>Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal</b> frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min	½ Backhendl 19,50
Backhendl ohne Haut pro Portion	3,00
<b>Beilagen</b>	
Portion Petersilerdäpfel	5,80
Gemischter Salat	6,80
Grüner Salat	6,50
Portion Preiselbeeren	1,80

## Dessert

<b>Apfelstrudel</b> mit Vanilleeis	10,50
<b>Vanilleeis</b> mit Kernöl	9,80
<b>Dunkles Schokoladenmousse</b> mit Beerensauce	14,50

**UNSER TIPP:**  
1/10 L 2024 Gelber Muskateller  
SPÄTLESE  
HANNES SABATHI 11,50