Sattlerhof

Gedeck

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

Vorspeisen

Hirschleberkäse mit selbst gebackenem Sauerteigbrot und Chutney	11,90
Gebeizte Jobst-Forelle mit geschmorte Rote Rübe und Schafskäseschaum	18,70
Vogerlsalat mit Speck und gebeiztem Eidotter	11,80

Suppen

Gansleinmachsuppe mit gebackener Gänseleber	9,50
Kürbiscremesuppe	8,50

Alle Preise in € inkl. Mwst. Informationen über unsere Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie sehr gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam

Sattlerhof

Hauptspeisen

Geschmorte Short Ribs mit Spätzle	29,00
Hirschbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und Röstzwiebeln	27,50
Hirschgulasch mit Serviettenknödel	27,50
Blut- und Breinwurst mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	22,00
Eierschwammerlgulasch mit Serviettenknödel	27,50
Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	½ Backhendl
frisch zubereitet, Wartezeit ca. 30 min	19,50
ohne Haut pro Portion	3,00
Wiener Schnitzel vom Hirsch mit Preiselbeeren	27,50

Beilagen

Portion Petersilerdäpfel	5,80
Gemischter Salat	6,80
Grüner Salat	6,50
Portion Preiselbeeren	1,80

Dessert

Mascarponemousse mit eingelegten Birnen und Heumilcheis	14,50
Crème brûlée mit einer Kugel Sorbet	9,50
Apfelstrudel mit Vanilleeis	10,50
Affogato	7,50
Dreierlei Käse von der Kasalm in Graz	15,50

UNSER TIPP:
1/8 L 2025 Riesling
Dr.Wu....K
Wohlmuth 11,50

Alle Preise in € inkl. Mwst. Informationen über unsere Zutaten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie sehr gerne auf Nachfrage bei unserem Serviceteam