

Vorspeisen



<i>Gebratene Gansl-Leber mit Portweinjus</i>	7,80
<i>Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel mit Pesto und Salatbouquet</i>	6,80
<i>Buchenholzgeräucherter Hirschrohschinken an Apfel-Sellerie-Salat</i>	8,90
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit Gewürzöl und Parmesanflocken</i>	9,80
<i>Würziges Beef Tartar mit Toast</i>	als Vorspeise 12,80 als Hauptspeise 21,40
<i>Käferbohnsalat mit Zwiebeln und Kernöl</i>	4,20
<i>Vogersalat mit warmen Erdäpfeln und Kürbiskernöl, mit gebratenen Speckstreifen</i>	5,60 6,80
<i>Erdäpfel-Steinpilz-Suppe</i>	5,50

Hauptspeisen

<i>Knusprig gebratenes Martini Gansl mit Semmelschnitten, Erdäpfelkroketten, karamellisierten Maroni und Apfelrotkraut</i>	19,80
<i>Zarter Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce mit Semmelschnitten und Rotkraut</i>	19,50
<i>Wienerschnitzel vom Milchkalb mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren</i>	18,50
<i>„Hirsch Burger“ würziges Hirschlaibchen im Sauerteigbrot mit Apfelspalten und Speck, dazu Potatoe Wedges</i>	16,50
<i>Gebratene Regenbogenforelle (fast grätenfrei) mit Rahmspinat und Petersilkartoffeln</i>	17,50
<i>Gegrillte Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce dazu Erdäpfelkroketten</i>	17,80
<i>Steirisches Gemüse im Strudelblatt auf Paprikaragout</i>	12,80

Dessert

<i>Variation von Maronimousse und Preiselbeerparfait</i>	6,80
<i>Kastanienreis mit Schokoladensauce und Preiselbeeren</i>	6,50
<i>Warmer Schokoladekuchen mit Vanilleeis</i>	6,80
<i>Zitronen Sorbet</i>	4,50

Feinschmeckermenü

*Buchenholzgeräucherter Hirschrohschinken
an Apfel-Sellerie-Salat*

Erdäpfel-Steinpilz-Suppe

*Zarter Hirschkalbsbraten in Preiselbeersauce
mit Semmelschnitten und Rotkraut
oder*

*Gebratene Regenbogenforelle (nahezu grätenfrei)
mit Rahmspinat und Petersilkkartoffeln*

Variation von Maronimousse und Preiselbeerparfait

Menüpreis € 35,80



Martini Gansl
von 28.Okt. bis 16.Nov.
um Vorreservierung
wird gebeten

