



## *Aperitif Empfehlung*

**Rosé Frizzante** 3,50  
Fl. 0,75 19,00

## *Vorspeisen*

**Knusprige Frühlingsrolle**  
mit Sojasauce/Sweet Chili Sauce  
(Fleisch oder **Vegi**) 4,90

**Hirschrücken Tartar**  
würziges Hirschfleisch, Sc. Cumberland,  
Brioche, Butter 14,90

## *Suppen*

**Kräftige Rindsuppe mit**  
Frittaten, Leberknödel 4,20

**Wildcremesuppe**  
Eierschwammerl, Sahnehaube, Croutons 4,70

**Kürbiscremesuppe**  
Sahnehaube, Kernöl, Kürbiskerne 4,70

## *Salate*

**Steirischer Backhendlsalat**  
Blattsalate, Kernöl, 1 Gebäck 14,90

**Putenstreifensalat**  
bunte herbstliche Salate,  
gegrillte Putenstreifen, Croutons 12,90

## *Weine des Monats:*

**1/8l Blauer Portugieser** 3,80  
Neustifter, Poysdorf

**1/8l Heideboden Cuvee** 3,80  
Horvath, Gols

## *Klassiker*

**Gebackenes Schnitzel**  
Eferdinger Landl Schwein oder Pute,  
Pommes, Preiselbeeren, gemischter Salat 14,90

**Ausgelöstes Backhendl, (Ö)**  
Kartoffeln, gemischter Salat, Preiselbeeren 15,90

**Wildkäsekrainer**  
Pommes, Ketchup, Salatgarnitur 8,90

**Silvia Burger**  
(faschiertes Rindfleisch, Käse, Salat, Gurke,  
Zwiebel, Tomate), Wedges, BBQ-Sauce 14,90

## *Empfehlung des Monats:*

### **„Wilde“ Kürbisgnocchi**

Hausgemachte Gnocchi, Kürbissauce,  
Brokkoli, gebratene Wildstreifen 16,90



## Wildgerichte

**Rehbraten** (aus dem Bezirk)  
in feiner Wacholderrahmsauce, Kroketten,  
Preiselbeer- Pfirsich, Rotkraut 18,90

**Hirschbraten** (aus eigenem Gehege)  
Thymian-Waldpilzsauce, Serviettenknödel,  
Preiselbeer- Pfirsich, Rotkraut 18,90

**„Hauspfandl“**  
Zartes Wildragout, Spätzle, Preiselbeeren,  
Speckstreifen, Rotkraut 15,90

**„Die scharfe Wildsau“**  
gebackenes Wildschweinschnitzel, Frischkäse-  
Chillifülle, Süßkartoffelpommes, BBQ-Sauce,  
Preiselbeer- Pfirsich 15,90

**Gegrillte Wildschnitzerl** 19,90  
Eierschwammerl-Specksauce, Spätzle, Salat

**Beilagenteller mit Wildsauce** 10,90  
Knödel, Kroketten, Spätzle, Rotkraut,  
Preiselbeeren- Pfirsich

**Erdäpfel - Reh Burger** Crispy Reh  
Schnitzel, (Rotkraut, Salat, Tomate, 16,90  
Sauerrahmdip, gebratener Speck) Blattsalat



*Die Rehe und Wildschweine kommen aus dem Eferdinger Jagdgebiet und die Hirsche aus eigenem Gehege*

## „A wüde G´schicht“ für zwei Personen oder mehr:

### Wildplatte

Das Beste vom Wild serviert auf einer Platte mit verschiedenen Beilagen, Rotkraut und Saucen inkl. Suppe nach Wahl **pro Person** 24,90



*Ausgenommen an Sonn- und Feiertagen*

## Vegetarisch und Fisch

### Kürbisgnocchi

hausgemachte Gnocchi,  
Kürbissauce, Brokkoli 11,90

**Käsespätzle**, Röstzwiebel 11,90

**Süßkartoffel- Gemüsecurry**  
(vegan) 12,90

**Gebackenes Donaufischfilet**  
Kartoffel, Salat, Sc. Tatar 15,90

**Gegrilltes Zanderfilet**  
Kartoffel, Gemüse, Kräuterbutter 19,90



## *Kindergerichte*

<b>Kinderwiener</b> , Pommes, Ketchup	7,50
<b>1 Teller Pommes</b> , Ketchup	4,00
<b>Grillwürstel</b> , Pommes, Ketchup	6,90
<b>Hausgem. Chicken-Nuggets</b> , Pommes, Ketchup	6,90

## *Zur Jaus'n (ab 15.00)*

<b>Belegtes Brot</b> Fleisch, Speck, Wurst, Käse, fein garniert	7,90
<b>Käse-Brot</b> verschiedene Käsesorten, fein garniert	8,90
<b>Spezial Brettl-Jaus'n</b> Fleisch, Schnitzel, Bergkäse, Speck, Wurst, Topfenaufstrich, fein garniert, Hausbrot	10,90
<b>Fleisch oder Speckbrot</b>	7,90
<b>Frankfurter oder Debreziner</b>	4,50
<b>Schinken-Käsetoast</b>	4,50

## *Aus der Dessertecke*

<b>Palatschinke</b> gefüllt mit Marillenmarmelade	Stk. 3,50
<b>Eis-Palatschinke</b> 3 Kugeln Vanilleeis, Schlagobers, Schokosauce, Mandeln	8,50
<b>Warmer Apfel - oder Topfenpfirsichstrudel</b> Schlagobers und Vanilleeis	6,50
<b>Brombeer-Vanille Pofesen</b> Joghurteis, Zimtzucker	6,50
<b>Somlauer Nockerl</b> , 3erlei Biskuit, Vanillecreme, Schokosauce, Schlagobers	7,90
<b>Tonkabohnen- Feigen Parfait</b> , Teegebäck, Caramel - Crumbles Fruchtsauce	7,90



*Mehlspeisen  
in der Kühlvitrine*

