



Aperitif ^(o):

Steirerlander (Haus Sekt)

serviert mit Holunderblütensaft oder Pfirsichnektar

Glas **Steirerlander**

Glas **Muskateller Sekt**

Glas **Muskateller**

Hausgemachter **Wermut**

Vorspeisen:



Milder **Schafskäse** mit eingelegtem Kürbis, süß – sauer (A,H, G,O)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling,



Flusskrebse mit Cocktailcreme und Rucola (E,B, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Blätterteigtascherl mit **Steinpilzen** gefüllt, brauner Butter und Asmonte (A,C, G)

Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Steirerland - Sulzerl mit herbstlichem Blattsalat und Kernölmarinade (G,H,O)

Weinempfehlung: Welschriesling , Weißburgunder, Schilcher

Fragen Sie nach unserem aktuellen Salatangebot:

Gemischte Salatschüssel mit Kernölmarinade

Suppen:



Klare **Kraftsuppe** mit Tageseinlage

entweder Lebernockerl, Frittaten oder Eidotter (A,C,G,L)



Schilcher Weinsuppe mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln (A,G,L)



Kürbiscremesuppe (B,H)

Hauptgerichte:



Gespickter **Hirschbraten** mit Knödel, Blaukraut und Preiselbeeren (A, C, G)
Weinempfehlung: Weißburgunder, Grauburgunder



Gebratener **Kalbstafelspitz** mit Stampferdäpfel und Kürbisgemüse (A, G, O)
Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder



Heimischer **Karpfen gebacken** oder **gebraten** mit Petersilieerdäpfel (A, D, G, C)
Weinempfehlung: Weißburgunder, Riesling, Sauvignon



½ **Steirisches Backhendl**, ohne Haut serviert
zusätzliches Gedeck zum ½ Backhendl (A, C, G)
Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Sulmtaler Hühnerbrüstl mit Joghurtsauce, Erbsenreis, Mandeln, Gemüse (A, C, G)
Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon,



Wienerschnitzel vom Schwein, ohne Beilage (A, C, G)
Weinempfehlung: Welschriesling, Weißburgunder, Muskateller



Steirisches Misthäuferl, Schwammerlsauce, Polenta, Sauerrahm und
geschnetzeltes Hühnerfilet (L, G)
Weinempfehlung: Weißburgunder, Morillon, Zweigelt

Desserts:

Vanilleeis mit Kernöl (G, C)

Sachertorte mit Rum und Schlag (A, C, G, O)

Strudel der Saison mit Vanilleeis

Sorbet mit und ohne Alkohol(O)

Topfenpalatschinken mit Beeren gefüllt, überbacken (A, C, G)

Weingarten Pfirsich Parfait (C, G)

Küche: 11.30 bis 20.30 Uhr
Sonntags 11.30 bis 15 Uhr
Sonntag ab 16 Uhr geschlossen.
Montag und Dienstag Ruhetag
Sperrstunde 23 Uhr

Wir bitten höflichst um eine Gesamtrechnung pro Tisch.



2024

Menü

Gaumenkratzerl



Süß - Saurer Kürbis, Nüsse,
mit heimischem Schafskäse (O,G)



Schilchercremesuppe mit Schwarzbrotwürfeln (A,G,O,L,C)



Zucchini - Kürbis Risotto
(C,G)



Flugenten Brust mit Orangencreme, gebackene Erdäpfelbällchen
fein garniert. (A,C,G)



Weingartenpfirsich Parfait (O, G)

3-Gang-Menü

6-Gang-Menü

Wählen Sie aus diesem Menü
mit Weinbegleitung:
mit Fruchtsaftbegleitung:
6 Gang Menübestellung bis 19.30 Uhr



1968

Vegetarisches – Veganes

Menü



Süß saurer **Kürbis** (B,H)



Zucchini- Kürbis Risotto

(A, G)

Linsen- Apfel- Ravioli mit glasierten Früchten und Veganem Käse

