



BIERFÜHRER

mit Max & Team

Fr bis Di: 11:00 bis 22:00
Warme Küche: 11:30-14:00 & 17:30-21:00



Preiselbeer-Rosmarin Spritz 7,50
Glühwein 6,00

GEDECK mit Krustenbrot, Gewürzbutter und Wacholder-Verhackertes – pro Person 4,50

VORSPEISEN		HAUPTSPEISEN	
VOGERLSALAT mit Balsamico und eingelegtem Gemüse	12	<i>alle Wildgerichte werden mit folgenden Beilagen serviert: Speckrahmlinsen, Rotkraut und Serviettenknödel</i>	
BEEF TARTARE mit Vogerlsalat, eingelegten Pilzen und Walnuss	19	2ERLEI VON DER GOLDEGGER GAMS Ragout und rosa Gebratenes	34
GEBEIZTER SAIBLING mit Senf, Orange und Dille	17	HIRSCHRÜCKENSTEAK mit Maroni, Brokkoli und Vogelbeer	37
SUPPEN		ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN mit Rahmpilzen und Kohlsprossen	39
		HIRSCHRAGOUT mit Pilzen und Wildpreiselbeeren	28
		WIENER SCHNITZEL VOM KALB mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren	28
		SEESAIBLING gebraten mit Kürbisgemüse und Petersilienkartoffel	26
MARONI-PORTWEINSCHAUMSUPPE	10		
KÜRBISCREMESUPPE mit Croûtons und Steirerbluat	9		
RINDSUPPE mit Grießnockerl	9		
ZWISCHENDRIN		SÜSSES & KÄSE	
KRÄUTERRAVIOLI mit geschmorten Tomaten, Pilzen und Salbei	18	BUCHTEL mit Vanillesauce und Resi's Goldegger Weintrauben	12
BEUSCHEL Klassisch oder vegan / mit oder ohne Knödel	22	ZWETSCHKENKNÖDEL mit Röster, Butterbrösel und Vanilleeis	14
RAVIOLI A LA MAX mit Rotkraut und Nussbutterschaum	19	SCHOKOLADENVARIATION mit Portweinbirne aus dem Pfarrhof und Nougateis	12

Unsere Servicemitarbeiter informieren Sie gerne über mögliche Allergene in unseren Speisen.
Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. Steuern und Abgaben, exklusive Trinkgeld.