



# 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

VOGERLSALAT  
mit Balsamico und eingelegtem Gemüse

12

BEEF TARTARE  
mit Vogerlsalat, eingelegten Pilzen und Walnuss

19

GEBEIZTER SAIBLING  
mit Senf, Orange und Dille

17

## SUPPEN

MARONI-PORTWEINSCHAUMSUPPE

10

KÜRBISCREMESUPPE  
mit Croûtons und Steirerbluat

9

RINDSUPPE  
mit Grießnockerl

9

## ZWISCHENDRIN

KRÄUTERRAVIOLI  
mit geschmorten Tomaten, Pilzen und Salbei

18

BEUSCHEL  
Klassisch oder vegan / mit oder ohne Knödel

22

RAVIOLI A LA MAX  
mit Rotkraut und Nussbutterschaum

19

## HAUPTSPEISEN

alle Wildgerichte werden mit folgenden Beilagen serviert:  
Speckrahmlinsen, Rotkraut und Serviettenknödel

ZERLEI VON DER GOLDEGGER GAMS  
Ragout und rosa Gebratenes

34

HIRSCHRÜCKENSTEAK  
mit Maroni, Brokkoli und Vogelbeer

37

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

## SÜSSES & KÄSE

BUCHTEL  
mit Vanillesauce und Resi's Goldegger Weintrauben

12

ZWETSCHKENKNÖDEL  
mit Röster, Butterbrösel und Vanilleeis

14

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.*