

Tagesmenü: ?? .01.2026

Minestrone mit Nudeln und Gemüse A,G,L,C

Gerollter Schweinebauch mit Paprikafüllung dazu Serviettenknödel und warmes Speckkraut A,C,G,M,O
€ 17,50

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln G,H,L	6,10
Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl A,G,L	6,10
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Obershaube A,G,L	6,40

Wild-Terrine mit Sauce Cumberland dazu Toast und Butter A,G,L,M	19,80
Heimischer Schafkäse mit Kürbiskernöl und Nüssen fein garniert A,G,L,M	15,10

Gebackenes Schweinsschnitzel mit Petersilienerdäpfeln A,C,G	16,50
Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree, Karotten-Erbsen-Gemüse und Bratensauce A,C,G,L,M,O	16,90
Schweinergoul „Z'naimer-Art“ mit hausgemachten Buttersätzle A,C,G,L,M,O	17,50
Gebackene Kalbsbries auf Erdäpfel-Vogerlalat mit Sauce Tatar A,O,Q,G,M	19,50

Kürbis-Risotto mit Kürbiskernen, Fetakäse und kleinem Salat G,M,O	21,80
Hirschroulade mit Brokkoli, Serviettenknödel und Rotkraut A,C,G,L,O	28,50
Im Ganzen gebratene Reinanke mit Petersilienerdäpfeln und Mandelbutter G,D,H	29,70

Mohn-Töpfchen-Himbeertorte A,C,G	5,90
Hausgemachter Zwetschkenfleck mit Zimtstreusel und Schlagobers A,C,G	6,20
Crème brûlée mit frischen Beeren und Erdbeereis C,R,G	12,90

Als Aperitif empfehlen wir:

1/8 Glas Österreichischer Birnenschaumwein € 5,50

Alkoholfreie Weine und Schaumweine

1/8 SÜD Steirischer VERJUS Apero € 5,00
1 Glas 0,1 THEZERO BLANC € 5,50

1 Stück Salzgebäck 2,70 / 1 Stück Semmel 2,10 / 1 Scheibe Hausbrot 1,50
Beilagenänderung 0,50 / Salatänderung 3,00 / Portion Preiselbeeren 2,60 / gemischter Aufstrich 5,10