

Die Blätter fallen... und es wird Zeit für einen kulinarischen Höhepunkt:

Unser **“Steirisches Herbstkulinarium”** mit frischem heimischen Wild
& g’schmackigen Schwammerl- und Kürbisgerichten

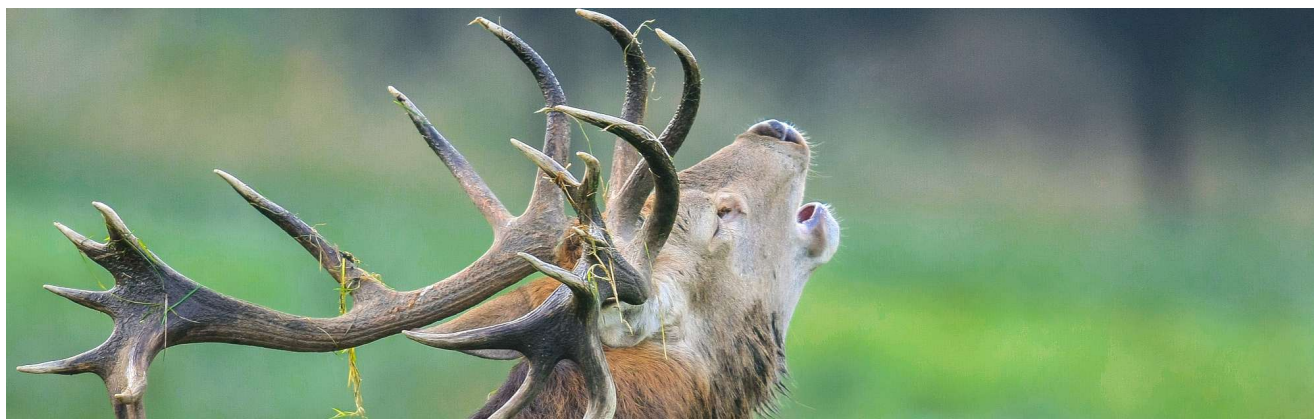


In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit
und schöne Stunden in unserem Haus
Andrea und Wolfgang Reinprecht,
sowie das gesamte Fiwi - Team

Begrüßungstrunk

<i>Glas Prosecco DOC</i>		5,20
<i>Weingut Bosco del Merlo</i>		
<i>auf Wunsch mit Holundersaft</i>		5,20
<i>Glas Uhdlerfrizzante</i>		5,50
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Stifts Zwickl naturtrüb</i>	0,3 l	4,50
<i>Glas Schladminger</i>	0,3 l	4,50
<i>Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei</i>		5,80

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate



WILD ZEIT

Zarte Schnitzel vom Reh 28,80

*Wildglacé | sämiges Steinpilzrisotto | Asmonte | wilder Brokkoli
G,L,O*

Mageres Hirschragout 23,80

*Semmelknödel | Rotkraut | Rotweinbirne mit Preiselbeeren
A,C,G,L,O*

Zart rosa gebratene Wildentenbrust 28,80

*Wildglacé mit Apfelschnaps | karamellisierte Apfelscheiben | Selleriepürée
G,L,O*

Gebackenes Wildschweinschnitzel 22,80

*gefüllt mit Röstzwiebel, Brie und Dörrzwetschken
dazu Vogerl-Kartoffelsalat | Knoblauch-Kernöldressing
A,C,G,L,M,O*

Rotweinempfehlung zum Wild:

"Quattro" Gager Deutschkreutz

(Cabernet Sauvignon, Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot)

kräftige Frucht nach Holunder u. Kirsche, weiche Tannine, langer Abgang

Falstaff - Prämierung 91 Punkte

Fl. 0,75 l 39,-

1/8 l 6,70

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt 16,50
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland
A,G,H,O

Steirischer Herbst-Teller 16,50
Rosa gebratene Wildentenbrust | Kernöl-Terrine | Rotweifeigen
eingelegte Eierschwammerl | Vogerlsalat | Uhudler-Dressing
G M O

Vogerl-Kartoffelsalat 9,80
Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl
A,G,L,M

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage 5,40
Frittaten oder Fleischstrudel
A,C,G,L

Cremesuppe vom Muskat-Kürbis | Sterznockerl | Kernöl 6,90
C,G,O

Altsteirische Kartoffelsuppe | Karotten | gelbe Rüben 6,50
L,O,G

Steaks & Filets

Gebratenes Maishendlfilet 26,90
sämiges Kürbis-Risotto | Asmonte | Kürbiscreme
Steirerhuhn Lugitsch
G,L

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland
Sämiges Steinpilzrisotto | Asmonte | wilder Brokkoli
150 g 33,50 220 g 43,50
G,L

Filetspitzen vom Schwein im Pfandl serviert 25,80
Schwammerlsauce | Kroketten | Speckbohnen
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel
A,G,L,O

Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet 24,90
sämiges Kürbis-Risotto | Asmonte | Kürbiscreme
D,G,L

Birkfelder Forellenfilet | Rosmarinkartoffeln | Knoblauchbutter 24,90
D,G

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 22,50
A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 27,80
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl 29,80
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien
A,B,O

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 13,50
A,C,O

Sämiges Steinpilz-Risotto | Asmonte | wilder Brokkoli 18,90
G,L,O

Spaghetti mit Kürbisragout | Asmonte 14,50
A,C,G,O

Gebackener Butternuß - Kürbis 19,50
Vogel Salat | Kernöl-Sauerrahmdressing | Kräuter-Knoblauch-Dip
A,C,G



Genussmenü

Steirischer Herbst-Teller

*Rosa gebratene Wildentenbrust | Kürbis-Terrine | Rotweineigen
eingelegte Eierschwammerl | Vogerlsalat | Uhudler-Dressing
Muskateller - Weingut Pongratz, Gamlitz*

***Altsteirische Kartoffelsuppe | Karotten | gelbe Rüben
Weißburgunder - Weingut Riegelnegg Olwitschhof***

Birkfelder Forellenfilet

*Rosmarinkartoffeln | Knoblauchbutter
Sauvignon blanc „Czamillonberg“ - Weingut Potzinger, Ratsch*

oder

Gebratenes Maishendlfilet

*sämiges Kürbis-Risotto | Asmonte | Kürbiscrème
Syrah „Hochberg Reserve“ - Weingut W. Hahnenkamp, Eisenstadt
oder
Graubugunder „Alte Reben“ - Weingut Peter Skoff, Gamlitz*

Überraschungsdessert

Weißwein Auslese - halbtrocken

*Preis: 47,-
Weinbegleitung: 18,50*

Aus Topf & Pfanne

Haus - Cordon bleu vom Schwein 17,80
mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel
A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel
Schwein Bauernhof Höcher 13,80
Pute 14,80
A,C,G

Grillteller 21,80
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites
Gemüse | Kräuterbutter
G

Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 16,80
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerl - Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 15,80
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

Steirische Salatschüssel 15,80
Vogersalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette
A,C,L,M,O

Bunter Salatteller | Kürbiskernöl 6,40
G,L,M,O

