

# 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

Glas Prosecco DOC	4,90
Weingut Bosco del Merlo auf Wunsch mit Holundersaft	4,90

Glas Uhudlerfrizzante	5,20
Weingut Scheucher, Südoststeiermark	

Glas Gösser Zwickl naturtrüb	0,3 l	4,30
------------------------------	-------	------

Glas Schladminger	0,3 l	4,30
-------------------	-------	------

## Unser Tipp für den Herbst

Birnen-Bellini - Prosecco mit hausgemachtem Birnenmark	5,50
--	------

Italien Spritz - mit Tonic & Eis   alkoholfrei	5,20
--	------



## **WILD ZEIT**

**„Wilderer Nudeln“ 18,90**

*Rahmnuodeln mit g'schmackigem Wildfleischsugo und Schwammerln*  
*A,C,G,L,O*

**Zarte Schnitzel vom Reh 27,80**

*Wildglacé | Pastinakencreme | wilder Brokkoli*  
*G,L,O*

**Mageres Hirschragout 22,50**

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

**Zart rosa gebratene Wildentenbrust 27,80**

*Wildglacé mit Apfelschnaps | karamellisierte Apfelscheiben*  
*Erdäpfel-Mousseline-Türmchen*  
*G,L,O*

**Wildschweinschnitzerl in Kürbiskernpanier 19,90**

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

### ***Rotweinempfehlung zum Wild:***

**Josanna Grande Cuvée Salzl Illmitz € 6,70**

(Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Cabernet Franc)

Dörrobst, Nougat und Cassis, zarte Nuancen von Kokos,  
weich und anhaltend

**Falstaff - Prämierung 93 Punkte**

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet** | mit Basilikumpesto gerollt 14,80  
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse  
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland  
A,G,H,O

**Wildenten - Duett** 14,80

Rosa gebratene Wildentenbrust & Entenleberpraline im Kürbiskernmantel  
Rotweinfeigen | Sauce Cumberland | Vogerlsalat | Uhudler-Dressing  
G M O

**Vogerl-Kartoffelsalat** 9,50

Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl  
A,G,L,M

## Feine Suppen

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage** 4,90  
Frittaten oder Leberknödel  
A,C,G,L

**Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse** 5,80  
A,C,G,L

**Cremesuppe vom Muskat-Kürbis** | Sterznockerl | Kernöl 6,50  
C,G,O

**Steirische Schwammerlsuppe** | Heidensterz | Grammeln 7,50  
A,L,O

## Steaks & Filets

**Gebratenes Maishendlfilet** 23,90  
sämiges Risotto mit Basilikum und getrockneten Tomaten | Asmonte-Käse  
Steirerhuhn Lugitsch  
G,L

**Rinderfiletsteak** | südoststeirisches Vulkanland  
Pommes frites | Gemüse | Spiegelei | Kräuterbutter  
150 g 29,80 220 g 39,80  
C,G

**Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons** im Pfandl serviert 25,50  
Bandnudeln | Natursaftterl | mit Gorgonzola gratiniert  
Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel  
A,G,L

## Frischer Fisch & Meeresfrüchte

**Gebratenes Zanderfilet** 23,50

Kürbis - Kartoffelknöckerl | Kürbisragout

A,C,D,G,L

**Birkfelder Forellenfilet | Petersiliekartoffeln | Knoblauchbutter** 23,50

D,G

**Gegrilltes Lachs-Steak** 24,80

Sämiges Risotto mit Basilikum und getrockneten Tomaten | Parmesan

D,G,L,O

**Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot** 19,80

A,L,O,R

**Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang** 25,80

Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot

A,B,L,O,R

**Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl** 29,-

Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot

Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien

A,B,O

## Pasta & Vegetarisch

**Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo** 12,50

A,C,O

**Sämiges Risotto mit Basilikum und getrockneten Tomaten | Parmesan** 15,80

G,L,O

**Kürbis - Kartoffelknöckerl** 16,90

Kürbisragout | mit Steirerkäse gratiniert

A,C,G,O

**Gebackener Butternuß - Kürbis** 16,90

Vogerlsalat/Kernöl-Sauerrahmdressing | Kräuter-Knoblauch-Dip

A,C,G



## Genussmenü

### *Wildenten - Duett*

*Rosa gebratene Wildentenbrust & Entenleberpraline im Kürbiskernmantel  
Rotweinfeigen | Sauce Cumberland | Vogerlsalat | Uhudler-Dressing  
Weißburgunder - Weingut Riegelnegg, Olwitschhof, Gamlitz*

\*\*\*

*Kräftige Rindsuppe mit Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse  
Sauvignon blanc „Gut Kaspar“ - Peter Skoff*

\*\*\*

*Gebratenes Zanderfilet  
Kürbis - Kartoffelknöckerl | Kürbisragout  
Grauburgunder „Schwalbenflug“ - Weingut Pongratz, Gamlitz*

oder

*Mageres Hirschragout  
Semmelknödel | Rotkraut | Rotweinbirne mit Preiselbeeren  
„Josanna“ Grand Cuvée - Weingut Salzl, Illmitz*

\*\*\*

*Überraschungsdessert  
Weißwein Auslese - halbtrocken*

*Preis: 44,-  
Weinbegleitung: 17,90*

## Aus Topf & Pfanne

**Haus - Cordon bleu vom Schwein** 16,80  
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 12,90  
Pute 13,90  
A,C,G

**Grillteller** 19,80  
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites  
Gemüse | Kräuterbutter  
G

## Köstliche Salate

**Steirischer Backhendlsalat** 16,50  
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerl - Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl  
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach  
A,C,G

**Gebackener Käse vom Weizer Schaf** 14,80  
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl  
Weizer Schafbauern, Oststeiermark  
A,C,G

**Steirische Salatschüssel** 14,80  
Vogerlsalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.  
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette  
A,C,L,M,O

**Bunter Salatteller** | Kürbiskernöl 5,90  
G,L,M,O

