

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>		4,90
<i>Weingut Bosco del Merlo</i>		
<i>auf Wunsch mit Holundersaft</i>		4,90
<i>Glas Uhudlerfrizzante</i>		5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Zwickl naturtrüb</i>	0,3 l	4,30
<i>Glas Schladminger</i>	0,3 l	4,30

Unser Tipp für den Herbst

<i>Birnen-Bellini - Prosecco mit hausgemachtem Birnenmark</i>	5,50
<i>Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei</i>	5,20



WILD ZEIT

„Wilderer Nudeln“ 18,90

Rahmnudeln 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

Rotweifeigen | 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 | Natursafterl | mit Gorgonzola gratiniert

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel

A,G,L

Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet 23,50

Kürbis - Kartoffelnockerl | Kürbisragout
A,C,D,G,L

Birkfelder Forellenfilet | Petersilkkartoffeln | 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 - Kartoffelnockerl 16,90

Kürbisragout | mit Steirerkäse gratiniert
A,C,G,O

Gebackener Butternuß - Kürbis 16,90

Vogel-/salat|Kernöl-Sauerrahmdressing | Kräuter-Knoblauch-Dip
A,C,G



Genussmenü

Wildenten - Duett

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

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

Gebratenes Zanderfilet

*Kürbis - Kartoffelnockerl | Kürbisragout
Grauburgunder „Schwalbenflug“ - Weingut Pongratz, Gamlitz*

oder

Mageres Hirschragout

*Semmelknödel | Rotkraut | Rotweibirne 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
Vogersalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette
A,C,L,M,O

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

