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

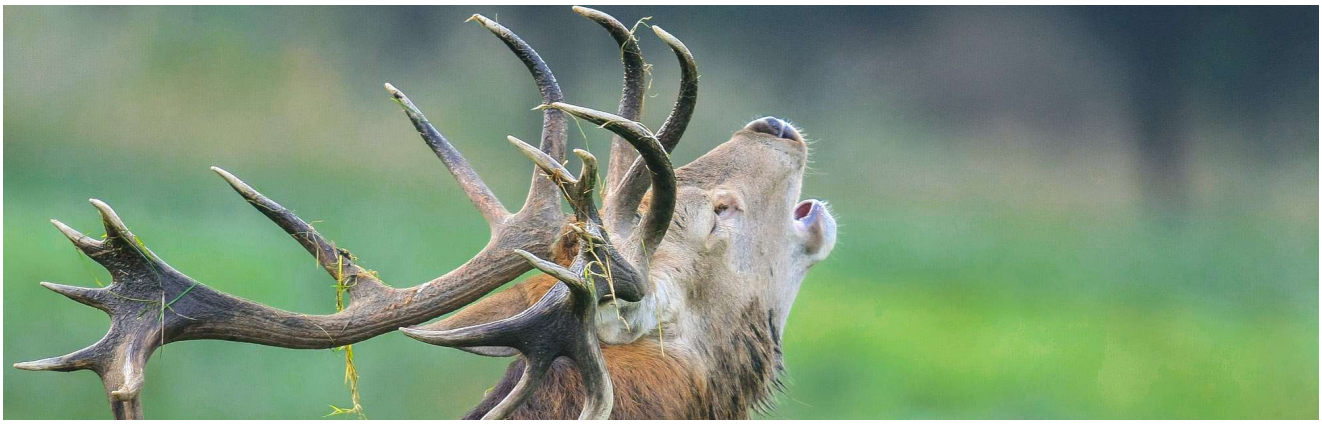
Unser **"Steirisches Herbstkulinarium"** mit frischem heimischen Wild
& g´schmackigen Schwammerl- und Kürbisgerichten

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**		5,20
Weingut Bosco del Merlo		
auf Wunsch mit Holundersaft		5,20
Glas **Uhudlerfrizzante**		5,50
Weingut Scheucher, Südoststeiermark		
Glas **Gösser Stifts Zwickl** naturtrüb	0,3 l	4,50
Glas **Schladminger**	0,3 l	4,50
Italien Spritz - mit Tonic & Eis | alkoholfrei		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 Wildschweinschnitzerl *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 | Rotweinfeigen
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*
Vogerlsalat | Kernöl-Sauerrahmdressing | Kräuter-Knoblauch-Dip
A,C,G

Genussmenü

Steirischer Herbst-Teller
Rosa gebratene Wildentenbrust | Kürbis-Terrine | Rotweinfeigen
eingelegte Eierschwammerl | Vogerlsalat | Uhudler-Dressing
Sauvignon blanc „Gut Kaspar" - Weingut Peter Skoff, Kranachberg

***

Altsteirische Kartoffelsuppe *| Karotten | gelbe Rüben*
Weißburgnder „Tradition" - Weingut Potzinger, Ratsch

***

Birkfelder Forellenfilet
Rosmarinkartoffeln | Knoblauchbutter
Muskateller - Weingut Pongratz, Gamlitz

oder

Gebratenes Maishendlfilet
sämiges Kürbis-Risotto | Asmonte | Kürbiscreme
Cuvée Quattro - Weingut Gager, Deutschkreutz
oder
Graubugunder - WeingutScheucher, Labuttendorf

***

Preis: 47,-
Weinbegleitung: 17,90

Überraschungsdessert
Weißwein Auslese - halbtrocken

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

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

Steiermark Kulinarium Steiermark

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE