

## 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

<b>Gösser Zwickl</b> oder <b>Gösser Naturradler</b> naturtrüb	0,3 l	3,90
<b>Glas Prosecco DOC</b> Weingut Bosco del Merlo auf Wunsch mit <b>hausgemachtem Lavendelsirup</b>		4,90 4,90
<b>Glas Uhudlerfrizzante</b> Weingut Scheucher, Südoststeiermark		4,90
<b>Steirischer Muskateller</b> trocken Südsteiermark	1/8 l	4,90

### Unser Tipp für den Herbst:

<b>Glas Gin Fizz</b> Destillerie Hochstrasser		4,90
<b>Italien Spritz</b> - mit Tonic & Eis - alkoholfrei		4,90

alle alkoholischen Getränke enthalten Sulfite und Sulfate



# Herbst - Genussmenü

## Hausgemachtes Wildsulzerl

Vogersalat | Sauerrahm-Kernöldressing | eingelegte Eierschwammerl  
*Rosé - Weingut Scheucher, Labuttendorf*

\*\*\*

**Steirische Schwammerlsuppe** | Heidensterz | Grammeln  
*Weißburgunder - Weingut Pongratz, Gamlitz*

\*\*\*

**Gebrautes Zanderfilet** | Röstkartoffeln | Kürbisgemüse  
*Sauvignon blanc - Tschermonegg, Glanz a.d.Weinstraße*

oder

## Mageres Hirschragout

Semmelknödel | Rotkraut | Rotweibirne mit Preiselbeeren  
*Rioja Crianza - Weingut Conde Valdemar, Spanien*

\*\*\*

## Überraschungsdessert

*Quartett Spätzle, halbtrocken - Feiler - Artinger, Burgenland*

Preis: 38,90

Weinbegleitung: 15,90

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet** | mit Basilikumpesto gerollt | 12,50  
Vogersalat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse  
A,G,H,O

**Vogel-Kartoffelsalat** 7,90  
Knoblauch-Kernöldressing | geröstete Speck- und Brotwürferl  
A,G,L,M

## Feine Suppen

**Kräftige Rindsuppe** 4,50  
mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel  
A,C,G,L

**Cremesuppe vom Muskat-Kürbis** 5,80  
Sterznockerl | Kernöl  
C,G

## Pasta & Vegetarisch

**Spaghetti alla Bolognese** | Fleisch - Tomatensugo 10,90  
A,C,O

**Kürbis - Kartoffelnockerl** 15,50  
Kürbisragout | mit Steirerkäse gratiniert  
A,C,G,O

**Sämiges Schwammerlrisotto** 14,80  
G,L,O

**Gebackener Butternuß - Kürbis** 15,50  
Vogersalat | Kernöl-Sauerrahmdressing | Kräuter-Knoblauch-Dip  
A,C,G



## **Frischer Fisch**

**Gebratenes Zanderfilet** 19,80  
Röstkartoffeln | Kürbisgemüse  
D,G,L

**Filet von der Forelle** 19,80  
Rahmpolenta | Krensaucе | rote Rüben  
*Kulmer Fisch, Birkfeld*  
D,G,L

## **Meeresfrüchte**

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

**Calamari** | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 19,50  
A,L,O,R

**Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang** 25,80  
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot  
A,B,L,O,R

## **Saftige Steaks & Filets**

**Rinderfiletsteak** | südoststeirisches Vulkanland  
150 g 29,-                      220 g 39,50  
dunkle Süßweinsauce | Rahmpolenta | Gemüsebouquet  
G,L,M,O

**Maishendfilet** | Steirerhuhn Lugitsch 19,80  
Kürbis - Kartoffelnockerl | Kürbisragout | mit Steirerkäse gratiniert  
*Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach*  
A,C,G

**Schweinsmedaillons** | Steiermark 19,80  
Jus | sämiges Schwammerlrisotto | Parmesan  
*Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel*  
G,L,O



## WILD & SCHWAMMERL ZEIT

### **Hausgemachtes Wildsulzerl** 9,50

Vogersalat | Sauerrahm-Kernöldressing | eingelegte Eierschwammerl  
G,O

\*\*\*

### **Steirische Schwammerlsuppe** 6,30

Heidensterz | Grammeln  
A,L

\*\*\*

### **Schwammerlgulasch** | Semmelknödel 17,50

A,C,G,L

### **Zarte Schnitzel vom Reh** 26,80

Rahmwirsing | Erdäpfelgratin | Wildglacé  
G,L,O

### **Mageres Hirschragout** 21,50

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

### **Hirschrückenfilet** 32,-

Wildglacé | Schwammerlrisotto | Speck-Bohnen  
G,L,O

### **Hirsch - Burger** 19,50

Körner-Burgerbrötchen | Hirschfleisch-Patty | Rotkraut | Brie |  
Calvados-Apfel | Süßkartoffel-Pommes  
A,C,G,L,N,O

## Unsere Klassiker

**Haus - Cordon bleu** vom Schwein 14,90  
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* 11,50  
Pute 12,50  
A,C,G

**Grillteller** 17,90  
mit Schwein & Geflügel | Pommes frites  
Gemüse | Kräuterbutter  
G

## Köstliche Salate

**Steirischer Backhendlsalat** 14,50  
Hendlbrust | Kerndpanier | Vogerlsalat |  
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Knoblauch - Kernölvinaigrette  
*Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach*  
A,C,G

**Gebackener Käse vom Weizer Schaf** 12,50  
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl  
*Weizer Schafbauern, Oststeiermark*  
A,C,G

**Steirische Salatschüssel** 12,50  
Vogerlsalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.  
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette  
A,C,L,M,O

**Bunter Salatteller** | Kürbiskernöl 5,70  
G,L,M,O

