

Speisekarte im Advent

Wir wünschen Ihnen ein friedvolles Weihnachtsfest
und ein gesundes, erfolgreiches Jahr 2025



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	4,10

Unser Tipp für den Advent

<i>Dirty Gin - Gin mit Oliven - Zitronen - Limonade</i>		6,90
<i>Le Tribute Oliven - Zitronen - Limonade alkoholfrei</i>		4,80
<i>Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei</i>		5,20

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 13,80
Vogerl-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse
Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland
A,G,H,O

Herbstliche Vorspeisen-Trilogie 15,80
Hausgebeizter Hirschrohschinken | rosa gebratene Wildentenbrust
Hühnerleberpraline im Kürbiskernmantel | Rotweifeige
Vogersalat - Granatapfeldressing
A,G,O

Vogerl-Kartoffelsalat 8,50
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 5,60
A,C,G,L

Parmesanschaumsüppchen | Prosciutto-Chips 6,20
C,G,O

Kastaniencremesuppe | glasierte Kastanienstücke 6,20
A,L,O



Pasta & Vegetarisch

Fettuccine alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 12,50
A,C,O

Fettuccine peperoncini - Fettuccine mit Knoblauch & Chili 12,50
A,C

Sämiges Risotto mit Steinpilzen | Parmesan 17,80
G,L,O

Kürbis - Mango - Curry | Reis 16,50
G,L,O



Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebrautes Zanderfilet 22,50
Risotto mit Babyblattspinat | Asmonte | Orangengel
D,G,L,O

Birkfelder Forellenfilet | Krenpüree | Wurzelgemüse 22,50
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

Gebratene Garnelen 22,50
Fettuccine peperoncini - Fettuccine mit Knoblauch & Chili
A,B,C

Advent Genussmenü



Preis: 42,-
Weinbegleitung: 16,90

Herbstliche Vorspeisen-Trilogie

*Hausgebeizter Hirschrohschinken | rosa gebratene Wildentenbrust
Hühnerleberpraline im Kürbiskernmantel | Rotweinfleige
Vogel Salat - Granatapfeldressing
Sauvignon blanc „Tradition“ - Weingut Potzinger, Ratsch*

Kastaniencremesuppe | *glasierte Kastanienstücke*
Weißburgunder - Weingut Germuth Stammhaus, Glanz

Birkfelder Forellenfilet | *Krenpüree | Wurzelgemüse*
Grauburgunder - Weingut Scheucher, Labuttendorf

oder

Schilcher - Rindsbraten | *Kartoffelgratin*
„Josanna“ Grande Cuvée - Weingut Salz, Illmitz

Überraschungsdessert
Weißwein Auslese - halbtrocken

Aus Topf & Pfanne

Gebratenes Maishendfilet | Kürbis - Mango - Curry | Reis 21,80

Steirerhuhn Lugitsch

G,L,O

Zart rosa gebratene Schweinsmedaillons 22,90

dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein - Straßengel

A,C,G,L,O

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland

dunkle Pfefferrahmsauce | Kroketten | Wilder Brokkoli

150 g 29,80

220 g 39,80

A,C,G,L,O

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland

dunkler Jus | sämiges Steinpilzrisotto | Asmonte

150 g 29,80

220 g 39,80

G,L,O

Schilcher -Rindsbraten | Kartoffelgratin 22,50

G,L,M,O

Mageres Hirschragout 21,50

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



Ein Tropfen an Liebe ist mehr Wert
als ein Sack voller Gold

Unsere Klassiker

Haus - Cordon bleu vom Schwein 16,50
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 14,90
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerlsalat |
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 14,50
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

Steirische Salatschüssel 13,80
Vogerlsalat | Käferbohnen | Erdäpfeln | geröstete Speck- u.
Schwarzbrotwürfeln | Ei | Knoblauch - Kernölvinaigrette
A,C,L,M,O

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

