

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 Uhdlerfrizzante</i>		5,20
<i>Weingut Scheucher, Südoststeiermark</i>		
<i>Glas Gösser Zwickl naturtrüb</i>	0,3 l	4,10

Unser Tipp für den Herbst

<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



WILD & SCHWAMMERL ZEIT

„Wilderer Nudeln“ 18,90

*Rahmnudeln mit g´schmackigem Wildfleischsugo und Schwammerln
A,C,G,L,O*

Zarte Schnitzel vom Reh 27,80

*Wildglacé | Sämiges Risotto mit Steinpilzen | Parmesan
G,L,O*

Mageres Hirschragout 21,50

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

Zart rosa gebratene Wildentenbrust 27,80

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





Genussmenü

Rosa gebratene Wildentenbrust

*Rotweifeigen | Vogerlsalat | eingelegte Eierschwammerl
Gelber Muskateller „Sand & Schiefer“ - Weingut Tement, Berghausen*

Steirische Schwammerlsuppe | Heidensterz | Grammeln

Zweigelt Rosé - Weingut Pongratz, Gamlitz

Gebratenes Zanderfilet

*Risotto mit Babyblattspinat | Asmonte | Orangengel
Grauburgunder - Weingut Scheucher, Labuttendorf*

oder

Gekochter Tafelspitz | Kürbisgemüse | Röstkartoffeln

Zweigelt Heideboden - Weingut Sepp Moser, Gols

Überraschungsdessert

Weißwein Auslese - halbtrocken

Preis: 39,80

Weinbegleitung: 15,90

Vorspeisen

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

Rosa gebratene Wildentenbrust 12,50
Rotweifeigen | Vogerlsalat | eingelegte Eierschwammerl
M 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

Cremesuppe vom Muskat-Kürbis | Sterznockerl | Kernöl 5,90
C,G,O

Steirische Schwammerlsuppe | Heidensterz | Grammeln 6,90
A,L,O

Pasta & Vegetarisch

Spaghetti alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 11,90
A,C,O

Sämiges Risotto mit Steinpilzen | Parmesan 16,50
G,L,O

Eierschwammerlsauce | Semmelknödel 16,50
A,C,G,L,O

Steirische Tofu Speis | Baby-Blattspinat | Eierschwammerl 16,80
F



Unsere Klassiker

Haus - Cordon bleu vom Schwein 15,80
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 14,90
Hendlbrust | Kerndlpanier | Vogerlsalat |
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 13,80
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

