

# Schlemmermenü

**Kürbis-Apfel-Schlutzkrapfen**  
mit Salbeibutter und Blattsalatbouquet

\*\*\*

**Wilde Consommé**  
mit Hirschleberknödel und Gemüsestreifen

\*\*\*

**Medaillons vom Hirsch- und Rehrückenfilet**  
auf weißer Pfeffersauce  
mit Romanescoröschen und Kartoffel-Mangoldlaibchen

\*\*\*

**Mandel-Krokantparfait**  
mit heißen Weichseln

€ 46,00



## Suppen

**Wilde Consommé**  
mit Hirschleberknödel und Gemüsestreifen

€ 5,90

## Vorspeisen



**Carpaccio vom Hirschrücken**  
roh mariniert, mit Toast und Butter

€ 13,90

**Kürbis-Apfel-Schlutzkrapfen**  
mit Salbeibutter und Blattsalatbouquet

€ 9,50

## Hauptspeisen



**Knusprig gebratenes Perlhuhnbrüstchen auf Sherryrahmsauce,**  
mit Tagliatelle-Bandnudel und geschmorten Kirschtomaten € 17,50

»Hubertusschnitzel«  
**Gebackene Hirschnitzel in knuspriger Nusskruste,**  
an Kartoffelsalat und grünem Salat mit steirischem Kürbiskernöl € 16,80

**Rehnüsschen auf Gerstl-Steinpilzrisotto**  
mit Herbstgemüse und Sherryrahmsauce € 26,00

**Hirschragout in würziger Wildsauce**  
mit Apfelblaukraut und Kroketten € 18,20



**Geschmorter Hirschbraten in kräftiger Zweigeltsauce**  
mit Apfelblaukraut und einem Semmelknödel € 18,80

»Wildererteller«  
**Rosa gebratene Hirschhuftmedaillons mit Schwammerlsauce,**  
dazu eine Preiselbeerbirne und Haselnussspatzl €18,50

**Rosa gebratenes Rückenfilet auf weißer Pfefferrahmsauce**  
mit Romanescoröschen und Kartoffel-Mangoldlaibchen ...  
... vom Hirsch € 29,80  
... vom Reh oder der Gams € 33,50



**Zu allen Gerichten servieren wir Preiselbeeren**

## Aus unserem Suppentopf



**Kräftige Rindssuppe mit Frittaten**

€ 3,40

**Leberknödelsuppe**

€ 4,00

**Kürbiscremesuppe vom hofeigenen Hokkaido-Kürbis**

mit Sahnehaube, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kernöl

€ 4,50

## Salatvariationen



**Gemischter Salat mit Joghurtdressing**

€ 4,20

**Kleiner gemischter Beilagensalat mit Joghurtdressing**

€ 3,30

**»Dreierlei Vegetarisches«**

Broccoli-Kartoffelrösti, gebackener Kürbispalatschinken und Gemüselaiabchen mit Kräutersauerrahm an Salatbouquet

€ 10,50

**Großer bunter Salatteller ...**

... mit gegrillten Streifen von der Innviertler Landhendlbrust



€ 10,50

... mit 2 Tiroler Kaspressknödel und Kräutersauerrahm

€ 9,90

dazu empfehlen wir Ihnen ...

... ein knuspriges Knoblauchbaguette

... ein knuspriges Kräuterbaguette

€ 2,80

€ 2,80



## Unsere Klassiker während der Wildwoche

**Zwei Tiroler Kaspressknödel in der Suppe,**  
dazu einen gemischten Salat



€ 9,90

**Rindersaftgulasch (aus unserer eigenen Landwirtschaft)**  
mit einem Semmelknödel oder mit Salzkartoffeln

€ 14,20

**Wiener Schnitzel ...**

in Butterschmalz gebacken,  
dazu Preiselbeeren, Pommes frites oder mit Petersilienkartoffeln

**... vom Schwein**

€ 12,80

**... vom Tiroler Kalb**

€ 19,50

**Stegers Grillteller (vom Rind, Schwein und Geflügel, Grillwürstl)**

mit buntem Gemüse, Pommes frites, Kräuterbutter und Cocktailsauce

€ 16,00

## Von der österreichischen Kalbin



**Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln**

€ 17,20

**Rumpsteak vom Grill (200 g) mit weißer Pfefferrahmsauce,**

dazu Pommes frites und einen gemischten Salat

€ 22,00

## Für den kleinen Hunger und kalte Speisen

**1 Paar St. Johanner Würstel mit Semmel**

€ 5,20

**1 Paar Frankfurter Würstel mit Pommes frites**

€ 7,20

**»Sölller Brettljause« (regionaler geht's fast nimmer!):**

**a hausgemachte Sulz, Wildwurz'n und Karreespeck vom »Speck-Ager«**

**Schafskäse vom »Poiderhof«, Almkäse von der »AuHochalm«**

**a Goggä vo unsere eigenen Hühner, dazu gibt's a Brot und a Garnitur!**

€ 10,50



Zum Dessert:

<b>»Bratapfel trifft Vanille«</b> <b>Vanillemousse auf Apfelragout mit Bratapfeleis</b>	€ 6,50
<b>»Mandel-Krokantparfait«</b> mit warmen Weichseln	€ 7,50
<b>Passionsfruchttörtchen &amp; Mangosorbet</b> mit Früchten	€ 6,90
<b>Zwetschkenpalatschinken</b> mit Walnusseis, und Schlagrahm	€ 5,50
<b>»Herbstbecher«</b> <b>Zwetschkensorbet und Walnusseis</b> mit warmem Zwetschkenragout, Schlagrahm und Eisdekorwaffeln	€ 6,00
<b>Kleines Eis mit Schuss</b> <b>Vanilleeis, Schokoeis mit Eierlikör, Schlagrahm</b> und Eisdekorwaffeln	€ 4,20
<b>Affogato al caffè</b> <b>Eine Kugel Baileys-Eis, etwas Schlagrahm und ein Espresso</b>	€ 4,30
<b>Millingers Bauerneis aus St. Johann</b> <b>Baileys, Bratapfel <u>oder</u> Zwetschkensorbet,</b>	Je Kugel € 1,40

## Unsere Eissorten

**Millingers Bauerneis aus St. Johann  
Baileys, Bratapfel  
Zwetschkensorbet**

Je Kugel € 1,40

**Eskimo-Eis  
Vanille, Schokolade  
Erdbeer, Walnuss  
Mango-Sorbet  
Himbeer-Sorbet**

Je Kugel € 1,20

**Portion Schlagrahm  
Eisdekorwaffeln**

€ 0,60

**Hausgemachtes Joghurt  
mit frischen Früchten**

€ 4,80

**Hausgemachte Kuchen**

**Apfelstrudel  
Topfenstrudel  
Sachertorte**

€ 3,00

€ 3,00

€ 3,00

**Passionsfruchtcremschnitte**

€ 3,50

**... dazu**

**Portion Schlagrahm  
Portion Vanillesauce  
Eine Kugel Vanilleeis**

€ 0,60

€ 0,80

€ 1,20