

## **Vorspeisen**

<b>Sulmtaler Hühnerfiletstreifen</b> <i>auf bunter Blattsalatcreation mit Kernöl</i>	<b>A,C,O</b>	<b>Vorsp. € 7,80</b>	<b>Hsp. € 10,50</b>
<b>Räucherkarpfen aus der eigenen Selch</b> <i>mit Sahnekren und Toastbrot</i>	<b>A,C,G,O</b>		<b>€ 10,50</b>
<b>Karpfenlocken gegrillt</b> <i>auf bunter Blattsalatcreation mit Kernöl</i>	<b>A,D,O</b>	<b>Vorsp. € 7,80</b>	<b>Hsp. € 10,50</b>

## **Suppen**

<b>Schilcherrahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln</b>	<b>A,G,L,O</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Fischsuppe mit Karpfenmilchner</b>	<b>A,D,G,L,O</b>	<b>€ 4,20</b>
<b>Klare Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten</b>	<b>A,C,G,L</b>	<b>€ 3,00</b>

## **Spezialitäten** **zu den Wildwochen**

### **Als Aperitif empfehlen wir**

**Glas Schilchersekt O**  
*Schilcherweingut Friedrich, St. Stefan € 4,20*

**Glas Bio-Johannisbeerfrizzante O**  
*Pauritsch Biogenuss, Wernersdorf € 4,20*

**Carpaccio vom Hirschkalb A,G,O,H**  
*mit Pesto, Parmesan und  
eingelegten Pilzen, Toast € 10,50*

**Geräucherte Entenbrust an Feigenspieß A,G,L,O,H**  
*auf Apfel-Selleriesalat  
und Heidelbeer-Chutney, Toast € 9,90*

**Roastbeef vom Hirschkalb A,C,G,L,O,H**  
*an Vogerlsalat, Zweierlei Sauce  
und Schwarzbrottoast € 10,90*

**Vorspeisen Variation vom Wild A,C,G,L,O,H**  
*ein kulinarischer Pirschgang durchs Revier  
€ 10,90*

**Einmachsuppe vom Wildgeflügel A,C,G,L,O**  
*mit Wurzelgemüse und Bröselknödel € 4,90*

### **Fasanenbrust im Speckmantel Gebraten**

auf Steinpilzrisotto, gegrillten Feigen  
und Thymianjus € 17,90 **A,G,L,O**

### **Wildererpfandl**

dazu Spätzle und Serviettenknödel  
mit Bratapfel und Preiselbeeren € 14,50 **A,C,G,L,O**

### **Hirschkalbs- Braten**

mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Wurzelrahmsauce  
und Preiselbeerbirne € 15,50 **A,C,G,L,O**

### **Rehrücken im Kräutermantel Gratiniert**

an Kartoffel-Maroniknödel  
Apfelrotkraut und Burgunder- Honigsauce € 24,50 **A,C,G,L,M,O**

### **Förster Reindl**

Medaillons vom Hirschkalbsrücken vom Grill  
an Mandel-Schupfnudel  
Eierschwammerl im Rahmsauce und Preiselbeere-Bratapfel € 19,50 **A,C,G,L,O**

### **Medaillons vom Reh Schlögel**

an Spargelbohnen im Speckmantel  
Weißer Parmesanpolenta und Kastanien Traubensauce € 14,90 **A,C,G,L,O**

### **Gebackenes vom Rehschlögel in der Kräuterpanade**

an Petersilienkartoffel und Preiselbeerbirne € 13,90 **A,C,O**

### **Wildschützplatte für 2 Personen**

von allem Etwas **A,C,G,L,M,O**  
€ 42,00

### **Vogelssalat**

mit warmen Kartoffeln  
Speckkrustel und Ei  
€ 6,90 **C,O**

### **Weinempfehlung zum Wild**

<b>Blaifränkisch Vitikult „Mittelburgenland DAC „ 2016</b> <b>Weingut Lang, Neckenmarkt</b>	<b>1/8l € 4,10</b>
<b>Merlot „Titanium,, Reserve 2013</b> <b>Weingut Hillinger, Jois</b>	<b>1/8l € 4,20</b>
<b>Heideboden 2013 (ZW/BF)</b> <b>Weingut Stiegelmar, Gols</b>	<b>1/8l € 4,10</b>
<b>Weissburgunder „Annaberg,, 2016</b> <b>Weingut Lambauer, Kitzeck</b>	<b>1/8l € 3,70</b>

## *Fisch - die g'schmackige Alternative*

<i>Karpfen gebacken groß / klein</i>	<i>A,C,D</i>		<i>€ 10,50/8,50</i>
<i>Karpfen „ serbische Art“ mit Knoblauchbutter</i>	<i>A,D,G,L,M</i>		<i>€ 12,70</i>
<i>Fischerpfandl</i> <i>Karpfenfilet gegrillt an Ratatouille</i> <i>und knusprigen Bratkartoffeln</i>	<i>D,L,O</i>		<i>€ 14,90</i>
<i>Karpfenfilet gegrillt oder gebacken</i> <i>mit Petersilienkartoffeln</i>	<i>A,C,D,G,L,M</i>		<i>€ 14,20</i>
<i>Zanderfilet vom Rost</i> <i>dazu Risotto nach Saison</i> <i>Grillgemüse und Kartoffelstroh</i>	<i>A,D,G,L,O</i>		<i>€ 14,90</i>
<i>Fischteller nach „Art des Hauses“</i> <i>VON ALLEM ETWAS mit Risotto nach Saison</i>	<i>A,D,G,L,O</i>		<i>€ 15,50</i>
<i>Duett von Garnelen und Calamari</i> <i>mit Risotto nach Saison und Knoblauchbaguette</i>	<i>A,B,G,L,M,O,R</i>		<i>€ 16,90</i>

## ***Karpfenwirt's Klassiker - Immer gern gegessen***

<b><i>Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites</i></b>	<b><i>A,C,O</i></b>	<b><i>€ 9,70</i></b>
<b><i>Cordon Bleu mit Pommes frites und Kräuter Sauce</i></b>	<b><i>A,C,G,L,M,O</i></b>	<b><i>€ 10,70</i></b>
<b><i>½ Steirisches Backhendl</i></b>	<b><i>A,C</i></b>	<b><i>€ 8,70</i></b>
<b><i>Hausteller Kotelett und Medaillon vom Jungschwein gegrillt, Hühnerfilet gebacken, Pommes frites Cocktailsauce und Gemüsereigen</i></b>	<b><i>A,C,G,L,M,O</i></b>	<b><i>€ 12,90</i></b>
<b><i>Medaillons vom Jungschwein mit Pfefferschaum, Krokette und Speckbohnen</i></b>	<b><i>A,C,G,L,O</i></b>	<b><i>€ 15,90</i></b>
<b><i>Kärntner Bauernpfandl Schweinskotelett mit Käse und Räucherspeck überbacken, dazu Spätzle</i></b>	<b><i>A,C,G,L,O</i></b>	<b><i>€ 12,90</i></b>
<b><i>Dinkellaibchen mit Ratatouille</i></b>	<b><i>A,C,G,L,M,O</i></b>	<b><i>€ 10,50</i></b>

## *Für unsere kleinen Freunde*

<i>Mickey Maus</i> <i>Wienerschnitzel vom Huhn</i> <i>mit Pommes frites</i>	<i>A, C, O</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Donald Duck</i> <i>Grillschnitzel mit Pommes frites</i>	<i>L, M, O</i>	<i>€ 5,50</i>

## *Salate - knackige Vitamine*

<i>Grüner Salat nach Saison</i>	<i>O</i>		<i>€ 3,90</i>
<i>Gemischter Salat nach Saison</i>	<i>O</i>		<i>€ 3,90</i>
<i>Bauernsalatschüssel</i> <i>Rindfleisch, Zwiebel, Tomaten</i> <i>Paprika, Blattsalate und Bohnen mit Kernöl abgemacht</i>		<i>A, O Vorsp € 5,50 Hsp. € 7,50</i>	

***Sprechen Sie uns einfach an, wenn Sie an einer Allergie oder Lebensmittelunverträglichkeit leiden. Gerne beraten wir Sie im Hinblick auf Änderung des Gerichtes oder einer Alternative.***

<i>A= Gluten</i>	<i>E= Erdnuss</i>	<i>L= Sellerie</i>	<i>P= Lupinen</i>
<i>B= Krebstiere</i>	<i>F= Soja</i>	<i>M= Senf</i>	<i>R= Weichtiere</i>
<i>C = Eier</i>	<i>G= Milch</i>	<i>N= Sesam</i>	
<i>D= Fisch</i>	<i>H= Schalenfrüchte (Nüsse)</i>	<i>O= Sulfite</i>	

***Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten, Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.***