

# Spezialitäten

## zu den Wildwochen

### Als Aperitif empfehlen wir

Glas Vermouth Ginger o  
mit hauseigenem weißem Vermouth € 4,90

Glas Gösser Zwickl Hell  
Brauerei Göss Leoben o,3l € 3,40

*Geräucherte Entenbrust an Feigenspießchen* A,G,L,O,H € 10,90  
auf Apfel-Selleriesalat, Heidelbeer-Chutney und Toastbrot

*Roastbeef vom Hirschkalb* A,C,G,L,O,H € 11,20  
an Vogerlsalat, Zweierlei Sauce und Schwarzbrottoast

\*\*\*\*\*

*Fasanenbrust im Speckmantel gebraten* A,G,L,O € 18,80  
dazu Steinpilzrisotto, gegrillte Feigen und Thymianjus

*Wildererpfandl* A,C,G,L,O € 16,90  
Wildragout vom Reh, mit Spätzle, Serviettenknödel,  
Bratapfel und Preiselbeeren

*Hirschkalbs- Braten* A,C,G,L,O € 16,90  
mit Apfelrotkraut, Serviettenknödel, Wurzelrahmsauce  
und Preiselbeerbirne

*Rehrücken rosa gebraten* A,C,G,L,M,O € 31,50  
an Kartoffel-Maroniknödel,  
Apfelrotkraut und Kastanien- Traubenglace

*Dreierlei vom Wild* A,C,G,L,O € 24,90  
Medaillons von Reh, Hirschkalb und Gams, an Mandel-Schupfnudeln,  
Speckbohnen, Steinpilzsauce und Preiselbeer-Bratapfel

*Wienerschnitzel vom Rehschlögel* A,C,O € 14,50  
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeerbirne

*Wildschützplatte für 2 Personen* A,C,G,L,M,O € 47,00  
ein kulinarischer Pirschgang durch unsere Wildkarte

## Weinempfehlung zum Wild o

St. Laurent 2017 Weingut Johanneshof-Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8l € 4,40
Cuvee „Genesis,, 2017 (Zweigelt/Merlot) Weingut Glatzer, Göttelsbrunn, Carnuntum	1/8l € 5,20
Grauburgunder 2019 Weingut Scheucher, Labuttendorf, Südsteiermark	1/8l € 4,10
Morillon „Leutschach,, 2019 Weingut Tschermonegg, Glanz, Südsteiermark	1/8l € 4,50

## Vorspeisen

Sulmtaler Hühnerfiletstreifen auf bunter Blattsalatcreation mit Kernöl	A,C,O	Vorsp. € 7,80	Hsp. € 10,90
Carpaccio vom Styria Beef mit Basilikumpesto und Toastbrot	A,B,L,M,O		€ 10,90
Karpfenlocken gegrillt auf bunter Blattsalatcreation mit Kernöl	A,D,O	Vorsp. € 8,50	Hsp. € 11,80

## Suppen

Schilcherrahmsuppe mit Schwarzbrotwürfeln	A,G,L,O	€ 4,70
Kürbisschaumsuppe mit Croutons	A,G,L,O	€ 4,70
Fischsuppe mit Karpfenmilchner	A,D,G,L,O	€ 4,90
Klare Rindssuppe mit Leberknödel oder Frittaten	A,C,G,L	€ 3,30

## Fisch – die g'schmackige Alternative



	<i>Karpfen gebacken klein/groß ohne Beilage „Spangerl,, - Der Karpfenklassiker</i>	<i>A,C,D,G,M</i>	<i>€ 9,20/ 11,20</i>
	<i>Karpfen „Serbische Art“ knusprig in Mehl gebraten, dazu Knoblauchbutter</i>	<i>A,D,G,M</i>	<i>€ 13,50</i>
	<i>Karpfenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln und Sauce Tartaré</i>	<i>A,C,D,G,L,M,O</i>	<i>€ 15,50</i>
	<i>Karpfenfilet vom Grill mit Petersilienkartoffel, Kräuterbutter</i>	<i>A,D,G,L,O</i>	<i>€ 16,90</i>
	<i>Meeresfrüchtepfandl Duett von Calamari und Garnelen vom Grill dazu Röstgemüse und Knoblauchfladenbrot</i>	<i>A,C,D,L,O,R</i>	<i>€ 18,50</i>
	<i>Fischvariation vom Grill an Steinpilzrisotto und Krenschaum Zander, Karpfen, Goldbrasse, Garnele, Calamari</i>	<i>A,D,G,L,O</i>	<i>€ 17,90</i>
	<i>Forelle im Ganzen gebraten „Müllerinnen Art,, mit Petersilienkartoffel und Knoblauchöl</i>	<i>A,D</i>	<i>€ 13,90</i>
	<i>Zanderfilet vom Grill an Steinpilzrisotto und Parmesanchips</i>	<i>A,G,L,O,</i>	<i>€ 15,70</i>

## Karpfenwirt's Klassiker – Immer gern gegessen



<i>Medaillons vom Jungschweinfilet auf Pfefferschäum, Speckbohnen und Kroketten</i>	<i>A,C,G,L,O</i>	<b>€ 16,60</b>
<i>Kärntner Bauernpfandl Grillkotelette vom Schwein mit Speck und Käse überbacken dazu Butterspätzle, Pfeffersauce</i>	<i>A,C,G,L,O</i>	<b>€ 13,90</b>
<i>Hausteller Kotelette und Schweinefilet vom Grill, gebackenes Hühnerfilet dazu Pommes frites, Gemüse, Cocktailsauce</i>	<i>A,C,G,L,O</i>	<b>€ 13,90</b>
<i>Cordon Bleú mit Pommes frites und Kräuter Sauce</i>	<i>A,C,G,L,M,O</i>	<b>€ 11,70</b>
<i>½ Steirisches Backhendl</i>	<i>A,C,G,M</i>	<b>€ 8,90</b>
	<i>ohne Haut</i>	<b>€ 9,40</b>
<i>Wienerschnitzel vom Schwein mit Pommes frites</i>	<i>A,C,G,M</i>	<b>€ 10,70</b>


## Für unsere kleinen Freunde



<i>Mickey Maus Wienerschnitzel vom Huhn mit Pommes frites</i>	<i>A,C,G,M,O</i>	<b>€ 6,20</b>
<i>Donald Duck Grillschnitzel vom Schwein mit Pommes frites</i>	<i>A,L,M,O</i>	<b>€ 6,20</b>



## Die vegetarische Alternative



 Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert, dazu Blattsalat	A,C,G,M	€ 9,90
Quinoa-Gemüselaibchen vom Rost dazu gegrillte Zucchini und Schnittlauchsauce	A,C,G,M	€ 9,10

## Salate – knackige Vitamine



 Blattsalat nach Saison	O	€ 3,90
 Gemischter Salat nach Saison	O	€ 4,20
Schafskäsesalat Gemischter Blattsalat mit Schafskäse Oliven, Olivenöl, Balsamicoessig	G,O	€ 8,90

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.

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

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