

Vorspeise

Wildschweinschinken – Oberskren – Preiselbeeren		<i>G</i>	€ 15
Beef Tartar – Avocado – Wachtelei	100g	<i>ACGMO</i>	€ 15
	200g		€ 25

Salat

Steirischer Backhendlsalat		<i>ACGO</i>	€ 16
Blattsalat – gegrillte Hühnerstreifen		<i>O</i>	€ 15
Blattsalat – gegrillte Zanderstücke		<i>ADO</i>	€ 20
Erdäpfel-Vogerlsalat		<i>MO</i>	€ 6
Kleiner gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 6
Großer gemischter Salat		<i>LMO</i>	€ 9

Gerne servieren wir unsere Salatvariationen für € 2 Aufpreis mit gemischtem Salat (LMO)

Suppe

Klare Rindsuppe – Kaspressknödel		<i>ACGL</i>	€ 6
Klare Rindsuppe – Frittaten		<i>ACGL</i>	€ 6
Wildsuppe – Steinpilze – Wildknödel		<i>ACGLO</i>	€ 8

***Wir servieren automatisch Gebäck (A) zu den Gerichten.
Dieses ist nicht inkludiert. Bei Konsumation verrechnen wir pro Stück (€ 2).***

Hauptspeise

Gebackenes Schweinsschnitzel – Petersilerdäpfel	ACG	€ 19
Ausgelöste Hühnerkeulen gebacken – Erdäpfel-Vogerlsalat	ACGMO	€ 20
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Bergkäse – Pommes frites	ACG	€ 20
Rumpsteak – Kroketten – Speckfisolen – Pfeffersauce	ACGLO	€ 30
Zwiebelrostbraten von der Beiried – Braterdäpfel – Senfgurken	ALMO	€ 25
Rathauskeller Kotelette – gefüllt mit Salami, Käse und Pfefferoni Pommes frites – Gemüse	GLO	€ 20
Gegrillte Hühnerbrust – mediterran gefüllt mit Mozzarella, Tomaten, Basilikum und Prosciutto – Petersilerdäpfel – Gemüse	GLO	€ 21
Rindsgulasch – knuspriger Serviettenknödel	ACGLO	€ 17

Wild

Gebackenes Rehschnitzel – Erdäpfel-Vogerlsalat – Preiselbeeren	ACGMO	€ 23
Rehbraten – Kroketten – Rotkraut	AGLO	€ 25
Hirschbraten – Serviettenknödel – Rotkraut	ACGLO	€ 24
Hirschrückensteak – Kroketten – Rotkraut	AGLO	€ 35
Wildschweinbraten – Serviettenknödel – Rotkraut	ACGLO	€ 21
Wildragout – Serviettenknödel	ACGLO	€ 19

Fisch

Zanderfilet – Petersilerdäpfel – Gemüse	ADGLO	€ 25
---	-------	------

Vegetarisch

Kürbislaibchen – Salzerdäpfel – Knoblauchdip – grüner Salat	<i>ACGO</i>	€ 18
Steinpilz-Ravioli – braune Butter – Parmesan – grüner Salat	<i>ACGO</i>	€ 18
Herbstlicher Gemüseteller – Kohlsprossen – Babykarotten		
Spätzle – Rotkraut – vegetarische Wildsauce	<i>ACGLO</i>	€ 18

Vegan

Kürbis-Kokos-Curry – Kichererbsen – Reis	<i>L</i>	€ 18
Gemüsegröstl – Tofu – Rucola	<i>FL</i>	€ 17

Kinderteller

Schnitzel vom Huhn – Pommes frites	<i>ACG</i>	€ 11
Frankfurter gegrillt – Pommes frites		€ 10

Dessert

Marillen-Marmelade-Palatschinken	<i>ACG</i>	€ 7
Schokokuchen – Schokomousse – Zwetschkenragout	<i>ACFGO</i>	€ 11
Apfelstrudel – Schlagobers	<i>ACGO</i>	€ 6
Topfen-Marillenstrudel – Schlagobers	<i>ACGO</i>	€ 6

Starter

Wild boar ham – horseradish – cranberries		<i>G</i>	€ 15
Beef Tartare – avocado – fried quail egg	100 g	<i>ACGMO</i>	€ 15
	200 g		€ 25

Salad

Breaded chicken strips – green salad – pumpkinseed dressing	<i>ACGO</i>	€ 16
Green salad – grilled chicken strips	<i>O</i>	€ 15
Green salad – grilled pikeperch	<i>ADO</i>	€ 20
Potatoe-lamb's-lettuce salad	<i>MO</i>	€ 6
Small mixed salad	<i>LMO</i>	€ 6
Big mixed salad	<i>LMO</i>	€ 9

***We also serve every salad-dish with mixed salad (LMO)
for an additional charge of € 2.***

Soup

Clear beef soup – cheese dumpling	<i>ACGL</i>	€ 6
Clear beef soup – sliced pancakes	<i>ACGL</i>	€ 6
Game soup – mushrooms – game dumpling	<i>ACGLO</i>	€ 8

**Notice: You automatically get bread and rolls (A) on your table.
It will be charged per piece (€ 2).**

Main dish

Wiener Schnitzel (pork) – parsley potatoes	<i>ACG</i>	€ 19
Breaded chicken thighs boneless – potatoe-lamb's-lettuce salad	<i>ACGMO</i>	€ 20
Cordon bleu (pork) – French fries	<i>ACG</i>	€ 20
Rumpsteak – croquettes – green beans with bacon – peppersauce	<i>ACGLO</i>	€ 30
Cutlet of beef with onions and gravy – mustard pickle – fried potatoes	<i>ALMO</i>	€ 25
Rathauskeller pork chop – stuffed with salami, cheese and peppers – French fries – mixed vegetables	<i>GLO</i>	€ 20
Grilled chicken breast – stuffed with mozzarella, tomatoes, basil and prosciutto (pork) – parsley potatoes – mixed vegetables	<i>GLO</i>	€ 21
Beef goulash – crunchy dumpling	<i>ACGLO</i>	€ 17

Game dish

Venison Schnitzel – potatoe-lamb's lettuce salad – cranberries	<i>ACGMO</i>	€ 23
Roast venison – croquettes – red cabbage	<i>AGLO</i>	€ 25
Roast deer – dumpling – red cabbage	<i>ACGLO</i>	€ 24
Deer steak – croquettes – red cabbage	<i>ACGLO</i>	€ 35
Roast wild boar – dumpling – red cabbage	<i>ACGLO</i>	€ 21
Game ragout – dumpling	<i>ACGLO</i>	€ 19

Fish

Grilled pikeperch-filet – parsley potatoes – vegetables	<i>ADGLO</i>	€ 25
---	--------------	------

Vegetarian

Pumpkin loaf – potatoes – garlic dip – green salad	<i>ACGO</i>	€ 18
Ravioli stuffed with mushrooms parmesan cheese – brown butter – green salad	<i>ACGO</i>	€ 18
Autumn vegetables plate – cabbage sprouts – baby carrots spaetzle – red cabbage – vegetarian game sauce	<i>ACGLO</i>	€ 18

Vegan

Pumpkin-coconut-curry – chickpeas – rice	<i>L</i>	€ 18
Pan fried vegetables – tofu – arugula	<i>FL</i>	€ 17

Children dish

Wiener Schnitzel (chicken) – French fries	<i>ACG</i>	€ 11
Fried Vienna sausage – French fries		€ 10

Dessert

Pancakes stuffed with apricot jam	<i>ACG</i>	€ 7
Chocolate cake – chocolate mousse – plum ragout	<i>ACFGO</i>	€ 11
Apple strudel – whipped cream	<i>ACGO</i>	€ 6
Fresh cheese strudel with apricots – whipped cream	<i>ACGO</i>	€ 6