

## ZUM ANFANGEN

Tatare vom Angus,  
eingelegte Steinpilze,  
gebrannte Eiercreme 12,80  
ACGHLO

Rillette und Filet von der Lachsforelle,  
zerlei Kürbis 12,90  
DGHO

Steinpilzmousse, geschabtes Kalbsfilet,  
Flusskrebserl,  
Pfirsich - Pinienkernvinaigrette 14,50  
BGHO

Vitello tonnato, geb. Kapernbeeren 12,50  
ACGHOD

## SUPPEN

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder  
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90  
ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 3,90  
(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,  
Frittaten)  
ACGLO

Kürbiscremesuppe, Speckzwetschke,  
Kürbiskernöl 5,20  
GHO

# HAUPTSPEISEN

Erdäpfelgulasch, Dürre, Spiegelei 9,50  
ACGHO

Gebackenes Zanderfilet,  
Sc Tatare, Petersilkartoffeln 15,50  
ACDGHLMO

Seesaiblingsfilet,  
faschirtes-laibchen, Erbsencreme,  
rote Butter 21,00  
ADGO

Geschmortes Kalbsschulterscherzl,  
sautierte Steinpilze, Erdäpfelgratin 18,80  
ACGLO

Grammelknödel, gebackene Blunzn,  
Gabelkraut 11,50  
ACGHLO

Schweinsschnitzerl im  
Schweineschmalz gebacken 8,80  
ACG

Cordon Bleu 10,80  
ACGLO

Gekochter Tafelspitz,  
Semmelkren, Apfelkren,  
Schnittlauchsauce, Rösti 15,80  
ACGHLO

# BEILAGEN

Gabelkraut LO 2,10  
Reis 2,10  
Hauspommes 3,90  
Gemischter Salat GMO 3,50

# LIEBE GÄSTE

Leider können wir keine Kartenzahlung  
akzeptieren.

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch,  
E Erdnuß, F Soja, G Milch, Lactose, H Schalenfrüchte,  
L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen,  
R Weichtiere

## MENÜ

Rilette und Filet von der Lachsforelle,  
zerlei Kürbis

DGHO  
\*\*\*

Steinpilzmousse,  
geschabtes Kalbsfilet, Flusskrebserl,  
Pfirsich - Pinienkernvinaigrette

BGHO  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe,  
Speckzwetschke,  
Kürbiskernöl

GHO  
oder

Topinambur, Steinpilze,  
geschmolzener Kalbskopf

GHO  
\*\*\*

Entenbrüstchen, geschmortes Spitzkraut,  
Steinpilznudeln, Orangensauce

ACGO  
\*\*\*

Lasagne von Schokocrepes und Kürbis

ACGO

5gängig 54,-  
4gängig 44,-

## MENÜ vegi

Kürbis - Steinpilzparfait,  
Trüffelvinaigrette

ACGHO  
\*\*\*

Kürbiscremesuppe

GHO  
\*\*\*

Gebackene Steinpilze, Sc Tatare  
Blattsalat

ACGHLO  
\*\*\*

Topfenpastete, Himbeeren

ACGO

4gängig 41,-

## ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 4,90  
ACGO

Topfenpastete, Himbeeren 7,50  
ACGHO

Lasagne von Schokocrepes  
und Kürbis 7,50  
ACGO

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten  
Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen  
Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

## WEINE GLASWEISE

2017 Welschriesling 1/8 3,90  
WG Liegenfeld, Donnerskirchen

2017 Gelber Muskateller 1/8 4,30  
WG Haiden, Oggau

2016 Grüner Veltliner "Groo Vee" 1/8 4,50  
WG Gschwaicher, Röschitz

2016 Zweigelt 1/8 4,10  
WG Reumann, Deutschkreutz

2015 Cuvee "Georg" 1/8 5,10  
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt

2015 Blaufränkisch 1/8 4,40  
WG Gager, Deutschkreutz

2015 Riesling "Beerenauslese" 1/16 2,90  
WG Leitner, Gols

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,  
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,  
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,  
O Sulfite, P Lupinen

## FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag  
von 9.00 bis 11.00  
"Typisch Jeitler"