

## MENÜ

Geräuchertes Lachsforellenfilet, Fenchel,  
Kürbis - Chutney DGHO

12,80  
\*\*\*

Gebeiztes Rehnüsschen,  
Entenleberparfait, Baumkuchen,  
Portwein - Apfelmus DGHO

14,80  
\*\*\*

Maronicremesuppe GHO

5,40  
\*\*\*

Zerlei vom Reh, Selleriecreme,  
Gewürzzwetschke, Mohnnudeln

23,50

oder

Geschmortes Hirschschulterscherzl,  
Pilze, Wurzelgemüse, Brezenknödel,  
Preiselbeeren

17,00

\*\*\*

Schoko Lasagne, Himbeeren ACGO

7,50

5gängig 54,-

4gängig 44,-

## MENÜ VEGI

Gebrannte rote Zwiebelcreme,  
gebackenes Ei

12,50  
\*\*\*

Maronicremesuppe GHO

5,40  
\*\*\*

Rahmkohlrabi,  
angebratene Topfenknödel, Herbsttrüffel

ACGHNO  
12,50  
\*\*\*

Joghurt - Zitronenterrine,  
Kaffeesauce ACGO

7,50

4gängig 36,-

## ÜBERASCHUNGSMENÜ

5gängig 54,-

## UNSERE KLASSIKER

Tatare vom Angus,  
gebackene Kapernbeeren,  
gebrannte Eiercreme 12,80  
ACGHL

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder  
Frittaten 3,50

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90  
ACGLO

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

Zanderfilet in Knusperpanier, Sc Tatare,  
Petersilkkartoffeln 15,80  
ACDGHLO

Rehschnitzerl in Haselnusspanier,  
Sc Cumberland 18,50  
ACGHLMO

Rehgulasch, Spätzle 16,50  
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

## ZUM DESSERT

Malakoffwürfel, eingelegte Orangen 5,90  
ACGO

Palatschinke pro Stk 3,00  
mit hausgemachter Marillenmarmelade oder  
Schokonussfülle

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, Eisenstadt

2017 Grüner Veltliner "Kies" 1/8 4,50  
WG Angerer, Lengsfeld

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

# FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag  
von 9.00 bis 11.00  
"Typisch Jeitler"

## FREITAG

HAUSGERÄUCHERTE FORELLENFILETS

## SAMSTAG

BACKHENDL  
(STEIRISCHE MAISHENDL)

## SONNTAG

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

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