

Herzlich Willkommen

zum Fisch, Steak und Wild

Getränke Empfehlung

Aperitif: Zweigelt Frizzante Glas € 3.40

Zweigelt Rubin Carnuntum vom Markowitsch

1/8 lt. € 4.60

Sauvignon Blanc vom Krikler

1/8 lt. € 3.40

St. Laurent vom Krikler

1/8 lt. € 3.30

Lavanttaler Birnensaft 0,25 lt. € 2.60

Durch Natürliche und frische Zubereitung unserer Speisen können durch verschiedene Zutaten Allergene enthalten sein. Bitte um Rücksprache wenn Sie unter Allergien leiden oder Unverträglichkeiten haben.

Vogersalat mit Kernöl EUR 5.90

Gebratene Speckwürfel und Kartoffel

Murtaler Käsesuppe oder Kürbissuppe EUR 3,90

mit Weißbrotkrustel und Kernöl

Gegrilltes Thunfisch Steak EUR 16.90

mit Tomaten-Olivenbutter

frisches Gemüse und gebratener Polenta

Medaillons vom Hirschrücken mit Pfeffersc. EUR 22,50

Gemüsestrudel, Rotkraut und Preiselbeeren

Rosa Gebratenes Reh Rückenfilet EUR 22,50

auf Pilzsauce

Speckbohnen, Rotkraut und Rösti

Gegrillte Beiriedschnitte (220 g) EUR 18,50

mit Steinpilzbutter

Speckbohnen und Bratkartoffel

Hirschkalbs Braten auf Honig-Rotweinsauce EUR 14.90

Kartoffelkroketten und Rotkraut

Maronipüree mit Vanilleeis. Schokosauce und Schlag

Portion EUR 4,90