

### Aperitif-Empfehlung

#### „Russian Wildberry“

2 cl Blue Gin & Schweppes Wildberry  
0,25 ltr. € 8,50

### Erfrischungs-Empfehlung

#### „Alpen Spritz“

Ingwer, Minze, Limette, Frizzante, Soda  
0,25 ltr. € 7,50

### Weißwein-Empfehlung

#### Grüner Veltliner „Kies“

Kurt Angerer, Niederösterreich  
trocken, feine Würze, viel Frucht 12,5 %  
0,1 ltr. € 4,00 / 0,7 ltr. € 24,00

### Rotwein-Empfehlung

#### Zweigelt No. 2

Thomas Lehner, Niederösterreich  
trocken, weich & samtig, 12,5 %  
0,1 ltr. € 4,50 / 0,7 ltr. € 29,00

## Speisekarte

### VORSPEISE

#### Brezenknödel Carpaccio

mit sautierten Waldpilzen,  
roten Zwiebeln & Salatbouquet  
€ 9,50

#### Rindertatar

fertig angemacht, mit geröstetem Malzbaguette  
80 g € 15,50 | 160 g € 23,90

#### Dreierlei Gschmiert`s

mit Obazda, Griebenschmalz,  
Hummus & Malzbaguette  
€ 9,90

### SALAT

#### Lauwarmer Honig-Ziegenkäse

mit gemischtem Blattsalat, Pfirsichspalten,  
Walnüssen, French-Dressing & Malzbaguette  
€ 16,50

#### Steirischer Backhendlsalat

mit grünem Blattsalat, Kürbiskernen  
& Kürbiskern-Dressing  
€ 16,50

### SUPPE

#### Rinderkraftbrühe

mit Tageseinlage  
(wird Ihnen von unserem Personal empfohlen)  
€ 7,00

### VEGETARISCH/VEGAN

#### Kärntner Steinpilznudeln

mit gebackener Petersilie in Rahmsauce  
€ 17,50

#### Hausgemachte Käsespätzle

mit Bergkäse, Röstzwiebeln  
& kleinem gemischtem Salat  
€ 15,90

#### Geschmorter Butternuss-Kürbis (vegan)

mit Babyspinat & geräuchertem Tofu  
€ 17,50

### BROTZEIT

#### Bayrischer | Schweizer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette  
ohne Käse € 9,90 | mit Käse € 10,90

#### Portion Original Obazda

mit roten Zwiebeln & Malzbaguette  
€ 9,50

#### Südtiroler Premium Speckbrett

mit frischem Meerrettich, Essiggurke,  
Butter & zwei Scheiben Malzbaguette  
€ 14,90

### FLEISCH

#### Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kartoffelknödel & Dunkelbiersauce  
€ 13,90

#### Hausgemachte Kalbspflanzerl

mit Kartoffelpüree & Bratenjus  
€ 15,50

### Spezialität des Hauses:

#### Lugeder's Bayrische Bauernente

mit Kartoffelknödel, Blaukraut  
& kräftiger Entensauce  
¼ € 20,50 | ½ € 29,50

#### Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren  
€ 28,50

#### Geschmorte bayrische Ochsenbackerl

mit Kartoffelpüree, geschmorten Schalotten  
& Rotweinsauce  
€ 21,50

#### Zwiebelrostbraten von der Rinderlende

mit Speckbohnen,  
Bratkartoffeln & Zwiebelsauce  
€ 31,50



# Wildkarte

## Vorspeisen

### **Wildkraftbrühe**

mit Reh-Leberspätzle

€ 7,50

### **Kürbiscremesuppe**

mit Croutons & Kürbiskernöl

€ 7,50

### **Rehterrine**

mit Vogerlsalat, Malzbrotchips  
& Süßkirschen Vinaigrette

€ 12,50

## Spezialitäten des Hauses:

### **Hirschbraten**

mit Speck-Rosenkohl, Haselnusspätzle &  
Wildjus

€ 22,50

### **Hirschburger im Brezenbun**

mit Preiselbeer-Gin Mayonnaise, Rotkraut  
Orangensalat & Wedges

€ 21,50

## Hauptgerichte

### **Rehschnitzel**

mit Kartoffel-Vogerlsalat  
& Preiselbeeren

€ 26,50

### **Edelhirschgulasch**

mit Semmelknödel  
& Preiselbeer Birne

€ 22,50

### **Rostbratwürstl**

#### **vom Wildschwein**

mit Sauerkraut, Malzbaguette  
& Bratensoße

€ 16,50

### **Hirschrückensteak**

mit Mandelbällchen,  
Apfel-Blaukraut & Preiselbeeren

€ 34,50

## Desserts

### **Lebkuchen Mousse**

mit Glühwein-Kirschragout

€ 9,50

### **Eis-Marillenknödel**

auf Himbeerspiegel

€ 9,50

Weitere & flüssige Desserts finden Sie in unserer  
separaten Dessertkarte!