

Hohenwarter Wildschmankerl

Saisonale Speisen aus heimischen Produkten und von regionalen Lieferanten

Aperitif im Herbst

Herbstlicher Wilderer-Spritz mit oder ohne Alkohol	6,90 €
Kesselwasser Martini mit Williams	5,50 €

Vorspeisen

Blattsalate mit hausgeräuchertem Hirschschinken und geräucherter Entenbrust , herbstlich mariniert, mit gebratenen Kürbisspalten und Brotcroûtons	13,50 €
--	---------

Wildschmankerl

*Portion ofenfrische Bauernente vom Lugeder (Brust und Keule) , ausgelöst, fast ohne Knochen, in Natursoße, mit hausgemachtem Blaukraut und Kartoffelknödel	20,80 €
--	---------

Jagdfrisches Hirschkalbsgulasch mit Wurzelgemüse, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödel	18,90 €
---	---------

Duett vom Reh aus der heimischen Jagd Rehbraten in Preiselbeersoße und Rehkitzmedaillon, dazu Waldpilze in Kräuterrahm, Schupfnudeln und Brokkoli	24,90 €
---	---------

Steinpilzravioli in Schwammerl-Kräuterrahm mit Frühlingslauch, getrockneten Tomaten und Parmesan	15,50 €
---	---------

Dessert

„Steiermark Spezial“ zwei Kugeln Vanilleeis, Kürbiskernöl süße Kerne und Sahne	6,50 €
---	--------

Hausgemachte warme Apfelkücherl

im Zimtzuckermantel, dazu cremiges Vanilleeis

7,50 €