

wir kochen unsere Gerichte mit



## Suppen und Salate

**hausgemachte Brühe vom Riegseer Weideochsen**

mit Brätspätzle und frischem Schnittlauch € 5,20

**Schaumsuppe vom heimischen Bärlauch**

mit Knoblauchcroutons € 6,20

**Beilagensalat** mit hausgemachtem Himbeerdressing € 4,50

**Großer Blattsalat** mit hausgemachtem Himbeerdressing € 7,00

**“Wirtshaus Salat Steirische Art“**

im Kürbiskernmantel gebackene Hendlbrust

an großem buntem Salat mit Steirischem Kürbiskernöl € 17,50

**“Ziegenwirt“**

Bunter Blattsalat mit hausgemachtem Himbeerdressing, lauwarmen

Ziegenkäse und Knoblauchcroutons € 17,50

*Wir reichen zum Salat unser hausgemachtes Bio Ciabatta*



Keine Kartenzahlung möglich...!

## Hauptgerichte

### “Sauerei”

Ofenfrischer **Schweinebraten** vom Österreichischen Landschwein (Solange noch a Sau im Ofen ist) mit deftiger Dunkelbier-Soße und Kartoffelknödel, hausgemachter Krautsalat

€ 16,50

### “Wilderei”

Gulasch vom heimischen **Hirschen** aus Großweiler Wäldern in Preiselbeersöße mit Rotwein, mit hausgemachten Dinkel Spätzle und feinem Apfelblaukraut

€ 22,00

### “Wirtshaus-Spezial-Schnitzel”

gebackenes Schnitzel von der Hendlbrust in Bärlauchrahm mit hausgemachten Bärlauch Serviettenknödel und Preiselbeeren

€ 19,00

### „Bergwerks Schnitzel“

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit rohem Schinken und Camembert, dazu Pommes Frites und buntem Salat in Himbeerdressing

€ 19,00

### “Omas Klassiker”

Jägerbraten von der Österreicher Sau, mit frischen Egerlingen in Rahm und hausgemachten Dinkel-Butterspätzle

€ 16,50

### „Metzgermeisters Beste“

Zwiebelrostbraten von der heimischen Jungbullen Lende mit Röstkartoffeln und buntem Blattsalat in Himbeerdressing

€ 27,00

## Fisch

### “Lachsforelle mit Bärlauch Spargel”

Lachsforelle mit Spargel Bärlauch und Bärlauchknödel € 22,00

## Ohne Fleisch

### “Bärlauch Knödel Traum”

hausgemachten Bärlauch-Serviettenknödel auf Spargelragout vom Bayrischem Spargel mit Bärlauch und Salatnest in Balsamico € 18,00

### “Herzhaft fein grün”

hausgemachte Dinkel-Spätzle mit Romadur Käse, Bärlauch Rahmsoße Preiselbeeren und buntem Blattsalat in Himbeerdressing € 15,00

*Gerne servieren wir Ihnen auch kleine Portionen.*

*Dafür ziehen wir 1,50€ vom Preis ab.*

*Verpackung € 1,00*

## Unsere Brotzeiten

**Wir backen unser Brot selbst! Feinstes Bauernbrot!**

### Bayrischer Wurstsalat

mit roten Zwiebeln \*\* \*\*\*

€ 10,50

### Schweizer Wurstsalat

mit Berg Emmentaler, frischen Paprika

und roten Zwiebeln \*\* \*\*\*

€ 11,00

\*\* Nitritpökelsalz \*\*\* Geschmacksverstärker

## Unsere Dessert Empfehlung

hausgemachter

**“Apfelstrudel” oder “Topfen-Himbeer Strudel”**

€ 5,20

mit Sahne € 0,80 Vanillesoße € 2,00 Vanilleeis € 2,00

eine Spezialität!

**feiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus**

als Dessert € 8,50

Als Hauptgang Portion € 14,50 (20 min Wartezeit)

Dessert Empfehlung aus der Küche!

**Marillen-Eis-Knödel** mit marinierten Erdbeeren € 8,00

**Muss man einfach genießen!**

frische Erdbeeren leicht gezuckert mit feinem Vanilleeis! € 8,50

**FrISChe Erdbeeren mit Karamellisierten Kürbiskernen**

und Kürbiskernöl dazu feines Vanilleeis und Sahne € 9,50

### Eisgenuss der besonderen Art!

**Nuß und Lustig Klassiker** 2 Kugeln Walnusseis Eis mit Eierlikör und Sahne

€ 8,00

**Affogato** Doppelter Espresso mit einer Kugel Vanille-Eis

€ 4,70

**Vanilla Spezial** 1 Kugel Vanille Eis mit Kürbiskernöl

€ 4,50

**Kinder Eisclown** 1 Eiskugel mit bunten Smarties

und Sahne, Waffel € 3,00

**Unsere Eissorten** Vanille, Schoko, Erdbeere, Walnuss

Preis pro Kugel € 2,00 Sahne zum Eis € 0,80