



**APERITIF**

SektPreiselbeer		6.90
SektHolunder		6.90
Schilcherfrizzante	Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.	6.90
Muskatellerfrizzante	Klug, Hochgrail, St.Stefan/Weststmk.	6.90

**Vorspeisen**

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten	5.90
Ganslsuppe & Bröselknöderl	7.50
Steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl	7.50
Sulzerl vom Duroc Schwein	12.90
Zwiebel-Kernöldressing / Steirerkren / Kernöl	
Carpaccio vom Muskatkürbis	13.50
Ruccola / Ziegenkäse / Balsamico	
Feine Ganslleberpastete (im Glasl serviert)	16.90
Wildpreiselbeeren & getoastetes Bauernschwarzbrot	

**Wermut Gespritzt**

7.50

Wermut Leithakalk Wine Estate  
Weisswein / Holunder / Soda**Schilcher Gin Tonic**

9.50

Windisch & Riegler / Gundersdorf  
St.Stefan/Stainz Weststeiermark  
Tonic Water Franz von Durst / Bodensee**BioHolunderblütensaft**

3.20

Wallner Grasschuh/Weststmk.

**Naturtrüber Apfelsaft aus Streuobst**

3.50

Litzellachner Abetzdorf/Kematen

**Hausgemachter Preiselbeersaft**

3.20

**Salate**

Bauernsalat	9.90
Gemischte Blattsalate / Käferbohnen / Erdapferl / Rettich / Mangalitzaspeck	
Rahmgurkensalat	6.20
Erdäpfelsalat	6.20
Erdäpfel - Gurkensalat	6.20

Unsere Salate werden ausschließlich mit steirischem Kernöl und hausgemachtem steirischem Apfelmostessig abgemacht.

**Dafür sind wir bekannt**

Reinischkogler Schweinsbraten vom Duroc Schwein	19.90
Kümmelnatursaftl / Grammel-Sauerkraut / Schwarzbrot-Serviettenknödel	
!Der Schweinsbraten wird jeden Vormittag frisch eingebraten – Deswegen: Solange der tägliche Vorrat reicht!	
Das gebackene steirische Kürbiskernschnitzel vom Duroc Schwein	19.90
Petersilerdapferl / Gebratener Bonapfel & Preiselbeeren	
Bachforelle im Ganzen	22.90
Zitronen-Knoblauchbutter / Petersilerdäpfel	
Die Forellen liefert uns die Familie Bernegger aus Breitenau	

Ottakringer Wiener Original 0,2	3.60	Ottakringer Rotes BIO-Zwickl 0,3	4.30
Ottakringer Wiener Original 0,3	4.30	Ottakringer Rotes BIO-Zwickl 0,5	5.50
Ottakringer Wiener Original 0,5	5.50	Hefeweizen Schneider Weisse 0,5	5.70
		Hefeweizen Schneider Weisse alkoholfrei 0,5	5.20

## Unsere Klassiker

Überbackene Schafskäsespätzle VEGETARISCH Muskatkürbis / Grobe Paradeiserauce	16.90
Reisfleisch vom Duroc Schwein & Grana	16.90
VEGI-Gansl Blaukraut / Serviettenknödel / Glacierte Kastanien Maschansker-Bratapfel mit Preiselbeeren	16.90
Steirisches Hirschgulasch Hausgemachte Kürbisbutterspätzle	26.90
Gemüse-Kürbisschnitzerl VEGETARISCH Hokkaidokürbis/ Arzberger Stollenkäse Kürbiskernpanier / Petersilerdäpfel	19.90

## Ganslmenü (25 Jahre)

Die steirische Kürbiscremesuppe & Kernöl 7.50

Das gebratene Gansl 35.00  
Blaukraut / Serviettenknödel / Glacierte Kastanien /  
Maschansker-Bratapfel mit Preiselbeeren

Das Kastanienmousse im Glasl 9.50  
Orange / Mandel

MENÜ 52.00

Steirischer Junker 2022 Scheucher 5.90  
Just Leithakalk 2020 Leithakalk Wine Estate Großhöflein 7.50

Zirbe	Kleindienst	4.50
Haselnuss	Ziegler	8.70

## Nachspeisen

Ofenfrischer Apfel-Birnenstrudel	7.50
Kastanienreis & Weichseln	9.90
Kürbiskernparfait & Waldbeeren	8.90
Schneenockerl & Kanariemilch (Dünne Vanillesauce)	7.90

## ALKOHOLFREI

Verjus apero Tement Soda / Minze / Zitrone	6.90
Verjus apero rossoTement Soda / Minze / Zitrone	6.90
Verjus Spritzer Scheucher Soda / Minze / Zitrone	6.70
Ottakringer Alkoholfrei 0,3l	4.20

## MISCELA D'ORO SINCE 1946 ORGANIC & FAIR TRADE COFFEE MESSINA ITALIEN

Melange	4.30
Cappucino	4.30
Kleiner Brauner / Mocca	3.90
Großer Brauner / Mocca	4.60
Steirischer Häferlkaffee mit Zimt und Schlagobers	4.70
SONNENTOR BIO TEE	
Grün / Kräuter / Früchte / Earl Grey / Pfefferminze	4.20

## SELEKTION WEICH- UND HARTKÄSE

Bio-Hofkäserei Deutschmann Arzberger Stollenkäse	16.00
Ein Glaserl Süßwein dazu Beerenauslese 2015 Wg. Esterhazy	8.90
Honig-Edelkastanienlikör 2cl Markus Klug Hochgrail Stmk.	5.90

### Unsere Küchenphilosophie:

Wertschätzung, Respekt, Liebe zum Produkt, Qualität und frische Zubereitung.  
Wir bitten Sie daher um Verständnis, dass unser küchentechnisches Handwerk Zeit benötigt.  
Alle Speisen auch zum Mitnehmen.

Wir weisen darauf hin, dass wir ab 9 Personen eine Gesamtrechnung legen.

