

# Gansl & Wild Specials from deer & goose

## Vorspeisen Starters

Hirschcarpaccio auf Kräuterpesto, Pinienkernen A,C,G,L,M,O

Carpaccio of deer, herb-pesto, pines

**€ 13,90**

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Chardonnay, Weingut Markowitsch  
€ 4,40

Gebeizte Lachsforelle, geschmorter Fenchel, gefüllte

Minikürbisse D/G/O

Pickled salmon trout, braised fennel, stuffed mini pumpkins

**€ 10,90**

Beef Tatare mit Butter und Kapernbeeren,

Zwiebelringen, Toastbrot A/C/F/G/L/M/O

Classic Beef Tartare with butter, capers, onion rings and toast bread

**€ 13,90**

Consommé vom Wild mit Steinpilztascherl und

Gemüwestreifen A/C/G/O

Clear soup of deer, porcini ravioli and vegetables

**€ 5,60**

Grüne Petersilienschaumsuppe mit Trüffel-Tomaten Crostini

A/C/G/O

Green parsley soup with truffle-tomato crostini

**€ 5,60**

## Hauptspeisen Main Dishes

¼ Knuspriges Gansl (Brust&Keule), dazu Soufflierter  
Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren A,C,G,O

Crispy goose with dumplings, red cabbage  
and cranberries

**€ 15,90**

½ Knusprige Bauernente (Brust&Keule), dazu Soufflierter  
Serviettenknödel, Rotkraut und Preiselbeeren A,C,G,O

Crispy duck with dumplings, red cabbage  
and cranberries

**€ 16,90**

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Cabernet Sauvignon, Weingut Heinrich  
€ 5,20

Wilderer Wok mit Hirsch und Rehstücken, dazu Jasminreis  
B,D,L,A,F,R,O,C,G

Stir fried deer with Jasmin rice

**€ 14,90**

Geschmorte Hirschroulade mit Steinpilz-Kartoffel-Gratin,  
Blaukraut, Broccoli Rosen A/C/G/O

Braised venison roulade with porcini-potato-gratin, red cabbage, broccoli

**€ 18,90**

Klassisches Wildragout mit Serviettenknödel und Blaukraut  
A,C,G,O

Classic deer ragout with dumplings and red cabbage

**€ 15,90**

Tournedos vom Hirsch mit Saltimbocca Kartoffel, Romanesco,  
Blaukraut A,O

Tournedos of venison with saltimbocca potato, romanesco, red cabbage

**€ 27,90**

Gebackene Rehschnitzel in Kürbispanade mit  
Petersilienkartoffel und Speckbohnenbündel A,C,G,O  
Baked venison-„Schnitzel“ in pumpkin seed with parsley potatoes and bacon  
beans

**€ 16,90**

Rote Rüben Gnocchi und Steinpilztascherl in leichter Gemüse-  
Kren-Sauce A,C,G,O

Beetroot gnocchi and porcini-ravioli in a light vegetable-horseradish-sauce

**€ 11,90**



## Suppen soup

Frittatensuppe A/C/G/L Clear soup with sliced pancake € 4,20

Nudelsuppe A/C/L Clear soup with noodles € 4,20

Kleiner Steirischer Suppentopf A/C/L  
mit Rindfleisch, Nudeln und Gemüse € 4,90

“Styrian soup” Clear soup with beef noodles and vegetables

## Kleine Gerichte & Salate small Dishes/salads

Frankfurter mit Semmel, Senf, Kren A/E/F/O € 4,60  
Frankfurter with bread, mustard, horseradish

1 Paar Weißwürste mit Brezen L/M/(bis 17.00) € 5,60  
Two white sausages with pretzels

Steirischer Backhendlsalat, Kernöl A/C/G/M/O € 11,50

Chicken salad with Styrian pumpkin seed oil

Kleiner Gemischter Salat M/O

Small mixed salad



€ 4,80

Gemischte Blattsalate M/O

Mixed green salad

€ 4,60

Großer Gemischter Salat M/O

Large mixed salad

€ 7,90

## Hauptspeisen Main Dishes

Schweinebraten von Schopf und Bauch  
mit Knödel und Sauerkraut A/C/G/L/O

€ 13,50

Roast Pork with dumplings and sauerkraut

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Weissburgunder, Weingut Polz  
€ 4,20

Wiener Schnitzel vom Schwein

mit Petersilienkartoffel A/C/G

€ 13,20

Pork Wiener Schnitzel with parsley potatoes

Grillteller (Schwein, Huhn, Rind)

mit Pommes und Gemüse A/E/F/M/G

€ 16,90

Mixed Grill (Pork, Chicken/Turkey, Beef) with French Fries and vegetables

Kross gebratene Saiblingfilets auf Gemüsegröstl

Riesling Schaum D/G/O

€ 19,90

Grilled char Fillets on vegetables "Gröstl"

Rinderfiletsteak(200g) mit Herzoginnen Kartoffel  
und Gemüse, dazu Pfefferrahmsauce C/G/L/O € 29,90  
Beef Steak (200 g) with croquettes, vegetables and pepper sauce

Cordon Bleu vom Schwein  
mit Butterreis und Preiselbeeren A/C/G € 14,90  
Pork Cordon Bleu with butter rice and cranberries

Brauhaustoast –Gegrillte Beiried Schnitte auf  
Toastbrot, Speckscheiben, Zwiebel  
und Kräuterbutter, Salatgarnitur A/G/M/O € 17,50  
„Brauhaustoast“ – Grilled rumpsteak on toast, with bacon, onion, herb butter  
and salad garnish

dazu servieren wir ihnen gerne  
1/8l Heideboden Nittnaus  
€ 4,60

Spinat Schafskäse Palatschinke mit Sauerrahmdip  
und Salatgarnitur A/C/G/L € 11,90  
Spinach feta cheese pancake with sour cream and salad

## Dessert

Kürbiskerntiramisu A/C/G € 4,80  
Pumpkin seed Tiramisu

Eispala mit Schokosauce und Schlag A/E/G € 5,80  
Pancakes with ice cream, chocolate sauce and cream

Mille Feuille von der weißen Schokolade, Nougat Parfait,  
Sauerkirschen  
White chocolate mousse, nougat-parfait, sour cherries € 7,90