



WILDSCHMAUS 2024

VOM 11. - 20. OKTOBER

Wir haben regionales Wild aus der Weststeiermark
von der Familie Pischler und vom Draxler aus Mooskirchen.

VORSPEISEN & SUPPEN

VORSPEISEN VARIATION

Hirschrohschinken mit Kren und Honigsenf • Wildcremesüppchen
hausgemachte Rehpastete mit Dörrzwetschke • Rotweinzwiebel
Birnen-Chutney • Rotkrautsalat • Buchweizen-Nussbrot € 14

WILD CREMESUPPE nach Art des Hauses

Hirschrohschinken • Obershaube • knuspriges Schwarzbrot € 6,5

ECHTE RINDSUPPE mit Leberknödel € 5,5

ECHTE RINDSUPPE mit Frittaten € 4,8

GEMISCHTER SALAT VOM BUFFET € 5,8

HAUSAPERITIF

Frizzante trifft
Johannisbeernektar vom
Bauernhof Wipfler
0,1l € 4,5

...

Thalheim Pils

Vom Fass
0,3l € 4
0,5l € 4,9

...

WILD HAUPTSPESIEN

G'SCHMACKIGES WILDRAGOUT MIT WURZELGEMÜSE

Semmelknödel & hausgemachte Preiselbeer-Pastete € 18

PIKANTES HIRSCHGULASCH MIT WACHOLDER

Semmelknödel, Orange & Preiselbeeren € 16

GEBACKENES REHSCHNITZERL IN DER KÜRBISKERNPANADE

mit Petersilienkartoffeln & Preiselbeer-Rotweinbirne € 19

HIRSCHBRATEN - DER KLASSIKER

mit Blaukraut, Semmelknödel & hausgemachte Preiselbeer-Pastete € 19

TRÜFFEL TRIFFT WILD - Tagliatelle in Trüffelrahmsauce

mit Hirschrohschinken, gebackene Kräuterseitlinge & Kresse € 17

STEIRISCHES JAGAPFANDL

Wildbraten in g'schmackiger Pilzsauce, gebratener Speck,
Spätzle, Preiselbeer-Rotweinbirne, in der Pfanne serviert € 21

WILDERERPLATTE - für 2 Personen - € 45

Rehschnitzerl, Wildbraten, gebratene Rehkeule, Blaukraut,
Wildragout, Speckbohnen, Preiselbeer-Pastete
Kroketten, Spätzle, Knödel, Pilzsauce, Rotweinbirne usw.

WEIN EMPFEHLUNG

ZWEIGELT Neusiedlersee DAC

Weingut Reeh
Burgenland
1/8l € 4,8

...

BLAUFRÄNKISCH,

Weingut Gager
Deutschkreutz
Mittelburgenland DAC
1/8l € 5,5



WIRTSHAUS KLASSIKER

•••

GEBACKENES SCHNITZEL WIENER ART

vom Schwein mit Beilage nach Wahl € 14,5 • von der Pute mit Beilage nach Wahl € 16,5

MOOSBACHER CORDON BLEU in der Kürbiskernpanade

Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken & Moosbacher Käse mit Beilage nach Wahl € 17

GRILLTELLER NACH ART DES HAUSES

Schweinefilet im Speckmantel, gegrilltes Kotelett, Pute & Würstel Pommes • buntes Gemüse
eingelegte Pfefferoni • Dipsauce • Kräuterbutter € 19

KÜRBISKERN - KÄSELAIBCHEN

*Gefüllt mit BIO Schafskäse vom Pogerhof aus Geistthal, Moosbacher & Goudakäse
gebacken in der Kürbiskernpanade buntes Gemüse • Petersilienkartoffel • Dipsauce € 15*

GEBRATENES ZANDERFILET

Petersilienkartoffel • Knoblauchsafterl • Zitrone € 18

GUSTOSALAT

gebackene Putenstreifen auf gemischtem Salat • Kernöl • Ei € 13

KINDERWIENER VOM SCHWEIN

Pommes frites • Ketchup € 9,5

•••

NACHSPEISEN

SCHILCHERSTURM GESPRITZT

¼ l € 3

SCHILCHERSTURM

¼ l € 3,5

•••

IN UNSERER
WEINKARTE
FINDEST DU ÜBER
50 ERLESENE
WEINE

SUSI'S

KASTANIENSCHNITTE € 4

MEHLSPEISE AUS DER VITRINE € 4

MOUSSE AU CHOCOLAT von der Zartbitterschoko

Portwein-Beeren € 8

•••

Wir wünschen guten Genuss.

Familie Rössl und das Gasthof-Team