

Wildbret - Tage

Vorspeisen

Carpaccio vom Hirschrücken 11,80

fein mariniert, dazu geröstete Kürbiskerne
Toastbrot und Butter

Gemischter od. Grüner Salat 5,80

mit Steirischem Kernöldressing

Aus dem Suppentopf

Wildcremesuppe 6,80

mit geröstetem Speck, Sahne und Brotcroutons

Klare Rindsbouillon 5,20

mit Frittaten oder Fleischstrudel

Diverse Beilagenänderungen 2,00



Bei uns erwartet Sie bodenständige Küche, aus besten regionalen Produkten
von Bauern aus der Region, sowie österreichisch Produkte höchster Qualität!

Steirische Wildspezialitäten, Coloman Strohmeier Neumarkt
BIO Erdäpfel, Fam. Pischler & Schmer Hitzendorf
Kürbiskernöl, Fam. Schulz, Pentscher & Spath Hitzendorf
Gemüse und Salate, Fam. Langmann Rohrbach
Eier aus Freilandhaltung, Fam. Lackner Hitzendorf



„Tierwohl kontrolliert BIO“: biologischer Landbau,
gentechnikfreie Futtermittel, artgerechte Haltung und Züchtung

Guten Appetit und Gesundheit Wünscht das Team vom Kirchenwirt

Hauptspeisen ohne Wild

naturgebratenes Gebirgsforellenfilet 22,80

dazu Galagemüse und Petersilkkartoffel,
Fischzucht Pichler Oberwölz, BIO Erdäpfel (Schmer Hitzendorf)



gegrilltes Schweinskotelette fein garniert 18,20

von Tierwohl, mit Galagemüse und Steak Pommes



Schnitzel von der Schweinskarreerose 15,80

von Tierwohl, nach Wiener Art mit Steak Pommes und Preiselbeeren



Schnitzel von der Maishendlbrust 16,80

von Wech Bauerngeflügel St. Andrä, nach Wiener Art
mit Steak Pommes und Preiselbeeren



Steirischer Backhendlsalat 16,80

gebackene Maishendlstreifen von Wech Bauerngeflügel St. Andrä,
an buntem Salatteller mit Steirischem Kernöldressing



Vegetarisch

köstliche Eierschwammerl Lasagne 17,80

Schwammerl aus heimischen Wäldern



„Tierwohl kontrolliert BIO“: biologischer Landbau,
gentechnikfreie Futtermittel, artgerechte Haltung und Züchtung



Guten Appetit und Gesundheit Wünscht das Team vom Kirchenwirt