

Vorspeisen und Salate

100g Feinstes ALMOchsen Beef Tartar A,C,G,M
Kirschtomaten/Butter/Toast
Euro 14,50

Gebratenes Waldpilze Allerlei trifft gebratene Rehfilets H

Gemischte Blattsalate/Walnuss - Öl/Himbeer - Essig
Kleine Portion Euro 8,90 Hauptgericht Euro 15,50

Gemischter Knusper - Garnelenteller nach Asia - Art A,B,C,E,F,N
Garnelen im Kartoffelstroh/Garnelen im Tempurateig/Filo - Shrimps/Knusper Garnelen
Chili - Knoblauch - Dip

Kleine Portion Euro 8,70 Hauptgericht Euro 14,90

Vogersalat/Erdäpfel/Bauern - Speck/Ei C

Knoblauch/Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Euro 6,80

Gemischter Salatteller/Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Euro 3,80

Gemischte Blattsalate/Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Euro 3,80

Aus unseren Suppentöpfen

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:

Leberknödel/Frittaten/Wildfleischstrudel A,C,G,L,P

Euro 3,50

Feine Wildcremesuppe von Hirsch und Reh
mit Obershaube und Kräutern A,G,L,O

Euro 5,20

Gansl - Einmachsuppe mit Obershaube, frischem Lauch und Croutons

A,G,L,O

Euro 5,80

Vom Hirsch

Hirschbraten in Rotweinsauce A,C,G,L,O,P

Semmelschnitten/Rotkraut/Birne Preiselbeer

Euro 17,90

Rosa Hirschrücken – Steaks in Steinpilz – Zweigelt – Jus C,G,L,O

Herbstliches Gemüse/Kastanien/Gebackener Erdäpfelauflauf

Euro 33,90

Wildschmankerl

Fink`s Wild – Bratenreindl A,C,G,L,O

Hirsch-, Reh- und Wildschweinbraten in Wildrahmsauce

Tagliatelle/Birne Preiselbeer

Euro 19,50

Fasanen- und Entenbrust Süß – Sauer – Scharf aus dem Wok F,L,N

Knackiges Gemüse/Bambussprossen/Sojakeimlinge/Kastanien/Pilze/Basmati – Reis

Euro 17,80

Auf Wunsch bereiten wir dieses Gericht gerne Vegetarisch – Vegan zu!

Euro 12,50

Jägerpfandl A,G,L,O

Rosa gegrillte Hirsch-, Reh- und Wildschweinfilets in Wildrahmsauce

Schwammerl – Reis

Euro 20,50

Jagdplatte für 2 Personen A,C,G,L,O,P

Braten von Wildschwein, Reh, Hirsch in Wildrahmsauce/Wildragout

Verschiedene Beilagen/Rotkraut

Euro 39,50

Vom Reh

Feines Reh – Ragout in Zweigelt – Wurzelrahmsauce A,C,G,L,O,P

Semmelschnitten/Birne – Preiselbeer

Euro 15,90

Rehfilets Gastronom A,G,L,O

Gerösteter Speck/Champignons

Zuckermais/Kohlsprossen/Kroketten

Euro 20,90

Rehfilets Schloss Porcia A,G,L,O

Gerösteter Speck/Champignons/Gebratene Hühnerleber

Butter – Erbsen/Kroketten

Euro 20,90

Vom Wildschwein

Wildschweinbraten mit Eierschwammerl und Stockschwammerl A,C,L,O

Brezenauflauf/Rotkraut

Euro 17,90

Vom Wald – Hasen

Geschmorte Hasenkeule in Wacholderrahmsauce A,C,G,L,O

Butternockerl/Rotkraut

Euro 18,90

``Nix Wildes``

Vegetarischer Fitnessteller A,C,E,G,L,N,P

Gemüselaibchen/Erdäpfelauflauf/Tagliolini/Polenta – Terrine/Buntes
Gemüse/Kräutersauce

Euro 12,50

Fink`s ALMO Cheese Burger A,C,G,H

150g feinstes ALMO Rindfleisch/Speck/Zwiebel/Blattsalat/Käse/Tomate
Cocktailsauce/Steakhouse Pommes

Euro 11,90

Steirer – Cordon Bleu vom Schwein im Kürbiskernmantel A,C,E,N,P

Rohschinken/Steirischer Bergkäse/Kräuter – Erdäpfel

Euro 11,50

Fink`s Gemischter Grillteller G

Jungschweinrücken/SteirerHendlbrust/Schweinefilet/Speckscheibe/Rostbratwürstel
Pommes frites/Kräuterbutter

Euro 12,50

ALMOChsen – Brat'l vom Weißscherzel in Wurzelrahmsauce A,C,G,L,O

Semmelschnitten/Birne Preiselbeer

Euro 15,90

