

Vorspeisen und Salate

Feinstes Beef Tartar vom Alpen – Rind A,C,G,M
Kirschtomaten/Butter/Toast
Euro 14,50

Buntes 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 8,90 Hauptgericht Euro 14,90

Steinpilz – Knöderl auf Steinpilz – Kräuterrahm A,C,G
Kleine Portion Euro 8,50 Hauptgericht Euro 13,90

Vogersalat/Erdäpfelsalat/Bauern – Speck/Ei C
Knoblauch/Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Euro 6,80

Gemischter Salatteller/Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Euro 4,10
Gemischte Blattsalate/Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Euro 3,90

Aus unseren Suppentöpfen

Kräftige Rindsuppe mit Einlage nach Wahl:
Leberknödel/Frittaten/Wildfleischstrudel A,C,G,L,P
Euro 3,80

Feine Wildcremesuppe von Hirsch und Reh
mit Obershaube und Kräutern A,G,L,O
Euro 5,40

Gansl – Einmachsuppe mit Obershaube, frischem Lauch und Croutons
A,G,L,O
Euro 6,00

Vom Hirsch

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

Kroketten/Birne – Preiselbeer

Euro 15,90

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

Semmelschnitten/Rotkraut/Birne Preiselbeer

Euro 18,50

Rosa Hirschrücken – Steaks auf Steinpilz – Jus C,G,L,O

Herbstliches Gemüse/Kastanien/Steinpilz – Knöderl

Euro 35,90

Wildschmankerl

Fink`s Wild – Bratenreindl A,C,G,L,O

Hirsch-, Reh- und Wildschweinbraten in Wildrahmsauce

Tagliolini/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 17,90

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

Euro 12,90

Jägerpfandl A,G,L,O

Rosa gegrillte Hirsch-, Reh- und Wildschweinfilets in Wildrahmsauce

Schwammerl – Reis

Euro 20,90

Jagdplatte für 2 Personen A,C,G,L,O,P

Braten von Wildschwein, Reh, Hirsch in Wildrahmsauce/Wildragout

Verschiedene Beilagen/Rotkraut

Euro 39,90

Vom Reh

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 18,50

Vom Wald - Hasen

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

Butternockerl/Rotkraut

Euro 19,90

``Nix Wildes``

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

Gemüselaibchen/Spinat - Knöderl/Tagliolini/Polenta - Terrine
Buntes Gemüse/Grüne Kräutersauce

Euro 12,90

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

Rohschinken/Steirischer Bergkäse/Kräuter - Erdäpfel

Euro 12,20

Fink`s Gemischter Grillteller G

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

Euro 13,50

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

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

Euro 12,90

ALMOChsen - Bratl vom Weißscherzel in Wurzelrahmsauce A,C,G,L,O

Semmelschnitten/Birne Preiselbeer

Euro 16,50

Filet - Steak vom Alpen - Rind in Pfeffersauce A,G,H

Roter Pfeffer/Buntes Gemüse/Steakhouse Pommes

Men`s cut 250g Euro 34,90

Ladies cut 150g Euro 29,90

