

# MITTAGSKARTE IM GENUSSHIRSCH

## Vorspeisen

### Asiatisches Beef Tatar

Miso Butter | knusprig-cremiger Kartoffelrösti | eingelegte Steinpilze 18,00

*Sauvignon Blanc 2023 Weingut Scharl | St. Anna 1/8l € 4,70*

### Bio Hühnerleberparfait | Trüffel

Apfelchutney | Brioche 11,00

## Suppen

### Kräftige Rindersuppe dreierlei

Grießnockerl | Leberknödel | Frittaten 5,80

### Steirische Schwammerlsuppe

Steinpilzen | Grammel-Heidensterz 8,50

kleine Portion 6,50

### Süßkartoffelcremesuppe

Rote Rübenknödel | Apfel | Sellerie 6,00

## Salate

### Kartoffelsalat GenussHirsch

Kernöl | Sauerrahm-Kren-Ei 6,80

Gemischter Salat 6,00

Blattsalat 5,50

GEDECK PRO PERSON 2,50

ALLE PREISE SIND IN EURO INKL. MEHRWERTSTEUER

## Hauptspeisen

### Gebratene Hasenkeule

knusprige Polentapralinen | Speckkarotten | Wacholder-Ginsoße 23,00

*Syrah | Gesellmann 1/8l € 8,30*

### Rosa gebratene Entenbrust

Orangensoße | Kräuter-Risotto | Schwarzwurzel | Schwammerl 26,00

### Geschmortes Rindsbackerl

Burgundersoße | Pak Choi | Grießknödel | knusprige Schwammerl | Senfkaviar 26,00

### Winterkabeljau im Speckmantel

Mangold | Krensoße | gefüllte Kartoffel Pani-Puri | Kräutersalsa 28,00

*Cuveé „TO“ (CH, SB, WR) Velich | Apetlon 1/8l € 6,50*

### Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 16,50

### Steirisches Backhendl

½ Backhendl 14,50

### Knusprige Gemüse-Hirserolle

Süßkartoffelpüree | Pak Choi | Kokos-Tahinsoße 18,00

VEGAN

Jede Hauptspeise ist auch als kleine Portion möglich

## Dessert

### Variation von der Birne

Birnenrolle | Birnensorbet | Birnenragout | weißes Schokoladenmousse 9,00

### Kastanien Schokoladentarte

Ribiselsorbet | Schokoladen-Honigmilch | Mandelkrokant 9,00

### Topfen-Milchrahmstrudel

Vanilleeis | Schlagobers 7,50

### Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock

4 verschiedenen Fruchtsorbets 8,50