

MITTAGSKARTE IM GENUSSHIRSCH

Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentalerfilet

Braune-Salzbutter | Brot | eingelegter Spargel | Bärlauchmayonnaise 18,00

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

Rehleberparfait | 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

Spargelcremesuppe

Kren-Praline | Kräuteröl 6,40

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

Rosa gebratener Hirschrücken

Kartoffelcreme | Thymiansoße | Kräuter-Ravioli | Schwammerl 30,00

Blaufränkisch vom Lehm 2023 Gesellmann | Deutschkreutz 1/8l € 5,50

Fasanenbrust im Frühlingsrollenteig

Apfelchutney | Bärlauch-Risotto | Spargel 26,00

Knusprige Hühnerkeule im Asiabackteig

Dashifond | Pak Choi | Grießknödel | Schwammerl | Senfkaviar 20,00

Duett aus Lachsforelle & Garnelen

Fregola Sarda | Krensoße | Erbsen | Karfiol 28,00

Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 16,50

Steirisches Backhendl

½ Backhendl 14,50

Spargel vom Spargelhof Drobetz aus Bad Radkersburg

Bröselbutter | Haselnuss | Hollandaise | Kräutersalat | Kartoffel 19,00

mit hausgemachtem Karreespeck vom Senior Chef 23,00

Jede Hauptspeise ist auch als kleine Portion möglich

Dessert

Variation von der Birne

Birnenrolle | Birnensorbet | Birnenragout | weißes Schokoladenmousse 9,00

Mascarpone-Zitronenmousse

Erdbeersorbet | Minzöl | Erdbeergel | Minzbaiser 9,00

Topfen-Milchrahmstrudel

Vanilleeis | Schlagobers 7,50

Hausgemachte Sorbet-Variation am Eisblock

4 verschiedenen Fruchtsorbets 8,50