

# MITTAGSKARTE IM GENUSSHIRSCH

## Vorspeisen

Beef Tatar vom Simmentalerfilet  
gesalzene braune Butter | Brot | eingelegter Spargel | Bärlauchmayonnaise 19,00

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

Rehleberparfait | Trüffel  
Apfelchutney | Brioche 12,00

Ceviche vom Wolfsbarsch  
Verjus-Blattkrenfond | Rhabarber | Limette | Gurke 15,00

## Suppen

Kräftige Rindersuppe dreierlei  
Grießnockerl | Leberknödel | Frittaten 5,80

Steirische Schwammerlsuppe  
Steinpilzen | Grammel-Heidensterz 8,50  
kleine Portion 7,00

Spargelcremesuppe  
Kren-Praline | Kräuteröl 6,50

## 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 gebratenes Rehsteak

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

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

## Dry Aged Schweinekarreesteak vom Holzkohlegrill „Green Egg“

Bohnen-Gemüse | Grammel-Souffle | Senfkaviar 24,00

## Gefülltes Hühnerbrustsupreme

Apfelchutney | Bärlauch-Risotto | grüner Spargel 26,00

## Duett aus Lachsforelle & Garnelen

Fregola Sarda | Krensoße | Erbsen | Karfiol 28,00

## Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein

Petersilienkartoffel | Preiselbeeren 17,00

## Steirisches Backhendl

½ Backhendl 15,00

## Spargel vom Spargelhof Drobetz aus Bad Radkersburg

Bröselbutter | Haselnuss | Hollandaise | Kräutersalat | Kartoffel 20,00

mit hausgemachtem Karreespeck vom Senior Chef 23,00

Jede Hauptspeise ist auch als kleine Portion möglich

# Dessert

## Schokolade | Kaffee | Vanille

Schokoladen-Kaffee Mousse | Kaffeegel | Vanilleschaum | Vanilleeis 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