



Hier isst man Schwein und trinkt man Wein !!!

Vorspeisen

Kürbiscremesuppe	Euro 6,90
Frittatensuppe	Euro 5,50
Kürbiscarpaccio mit eingelegten Steinpilzen und Rohschinken vom Waldschwein	Euro 14,50
Waldschweinsulzerl mit roter Zwiebel Vinaigrette auf Blattsalat und Resi's Kernöl	Euro 11,90
Grüner oder gemischter Salat mit Resi's Kernöl	Euro 5,90
Einfach in die Mitte zum Probieren (pro Teller)	Euro 13,90
Hausgemachte Brotchips mit frischem Kernöl, Lardo & Salami vom Mangalitzaschwein	

Hauptspeisen

Gebackenes Waldschweinschnitzerl in Kürbiskernpanier mit Petersilkkartoffeln und Vogelbeer- Preiselbeermarmelade	Euro 19,90
Gefülltes Jagawirtsschnitzerl (Schinken, Kräuter und 4 versch. Käsesorten) in Kürbiskernpanier mit Petersilkkartoffeln und Vogelbeer- Preiselbeermarmelade	Euro 21,90
Herbstsalat mit gebratenen Waldschweinstreifen mit Kernöl-Chilidip	Euro 14,90
Forellenfilet (aus der Laßnitztal Klause) mit Petersilerdäpfeln und Gemüse	Euro 22,90
Hausgemachte Polentascheiben mit Tomatenragout und Parmesan	Euro 14,90
Faschierte Waldschweinlaibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln	Euro 17,50
Zwiebelrostbraten (Beiried vom Weizer Almochsen) mit Bratkartoffeln	Euro 26,90

Nachspeisen

Frischer Tageskuchen aus Monikas Mehlspeisküche	Euro 5,90
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit einer Kugel Eis	Euro 9,90
Ölspurbecher - Vanilleeis mit karamellisierten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	Euro 9,90
Dazu empfehlen wir ein 1/16 Beeren Auslese vom Weingut Esterhazy	Euro 5,90
Beerencuvée (Himbeere und Brombeere) aus der Jagawirt's Hausbrennerei 2cl	Euro 6,90
Malt Whisky von der Brennerei Ziegler im Zwetschken-Holzfass gereift	Euro 5,90
Fragen Sie nach weiteren Schnäpsen aus unserer Hausbrennerei 😊	

Über Allergene informieren wir Sie sehr gerne mündlich

Wir freuen uns über Barzahlung oder Zahlung mit Bankomatkarte!