

„Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen ist eine Kunst“  
*François VI. Duc de La Rochefoucauld*



## Wildwochen

bis 20. November 2022

Vorreservierung unter  
03172 / 2424 erbeten!



## WIR EMPFEHLEN DIESE WOCHE

### Herbstliches Wochenmenü „Wild“ € 25

Klare Rindsuppe mit Wildleberknödel & Gemüsejulienne

\*\*\*

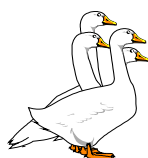
**Gebackenes Schnitzel vom Wildschwein,**  
serviert mit  
Petersilienkartoffel und Kohlsprossen

\*\*\*

Dessert

### Steinpilzrisotto € 11,50

serviert mit Broccoliröschen und Kirschtomaten



## Gansl Spezialitäten

**Gansleinmachsuppe** mit Einlage € 5,50

\*\*\*

**Gebratenes Gansl** mit Serviettenknödel,  
Kartoffelbeilagen und Apfelrotkraut € 25

### Zarte Gansleber

auf marinierten bunten Herbstsalaten € 13



## WEIZ ISST REGIONAL



### Käsespätzle € 10

\*\*\*

- » **Stollenkäse** aus dem Almenland – Fam. Leitner
- » **Kulmland Ei** – Fam. Prem
- » **Mehl & Polenta** – Schafner-Mühle / Gersdorf a. d. Feistritz

### Herbstliche marinierte Blattsalate mit gebackenem Schafskäse und Früchten € 13

\*\*\*

- » **Schafskäse** – Weizer Berglamm
- » **Äpfel** – Obstbau Hadler / Breitegg
- » **Salat** – Grazer Feld
- » **Kürbiskerne** – Steirerkraft / St. Ruprecht a. d. Raab
- » **Semmelbrösel** – Fam. Tengg / Weiz