

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

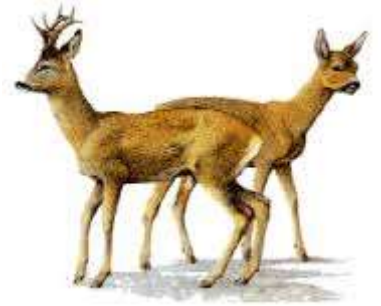
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

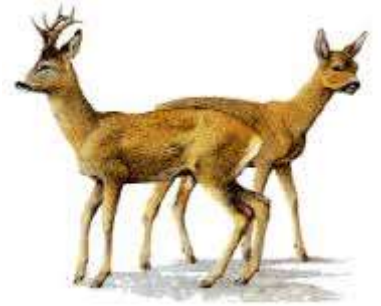
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

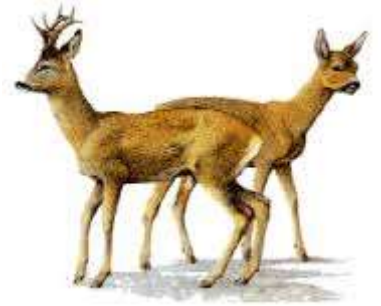
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

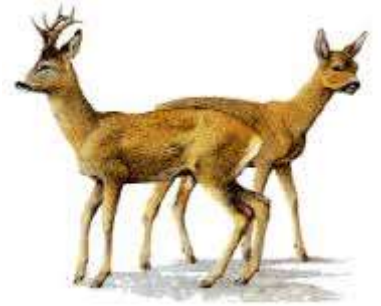
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehrohschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

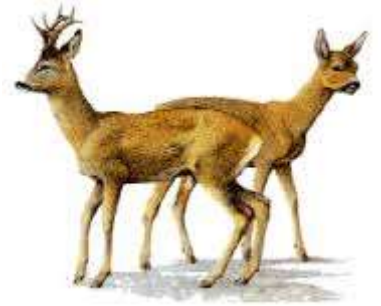
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel		2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites		2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

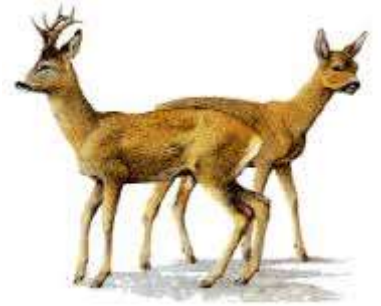
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

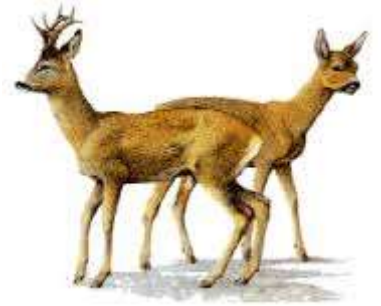
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

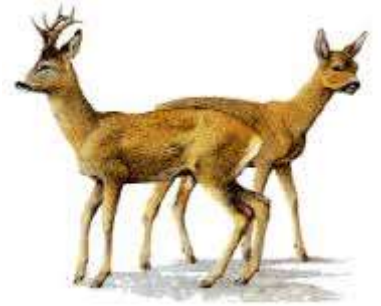
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

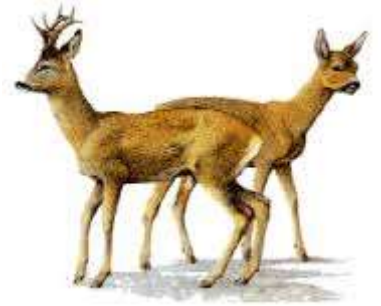
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

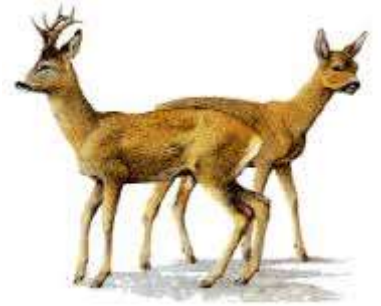
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

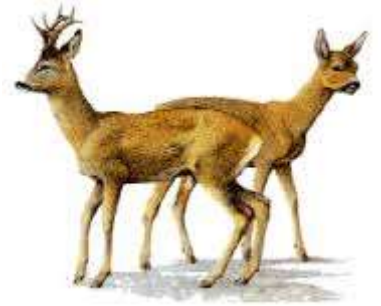
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

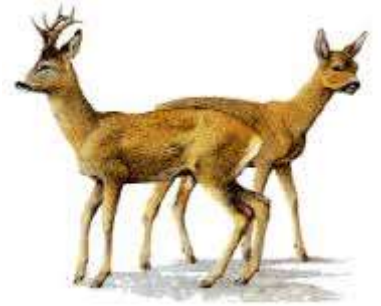
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

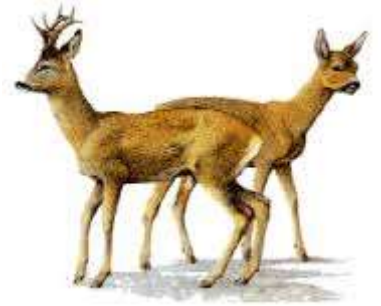
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

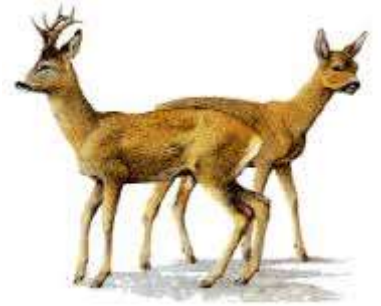
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

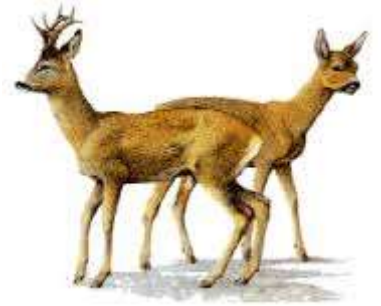
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

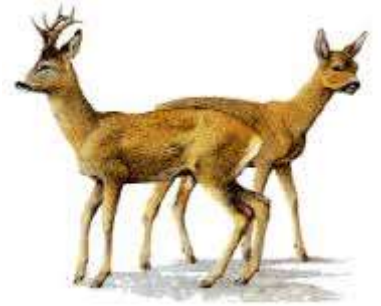
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

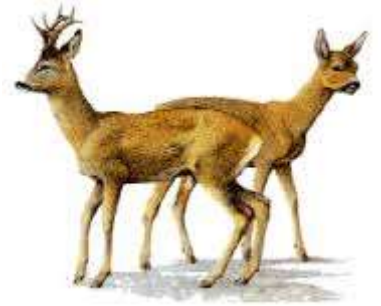
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/ gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/ Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O)	12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E)	9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl (A,G)	14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/ Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A)	10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade – Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E)	9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel (A,C,G)	9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/ Kürbisnudeln (D,A,C,G)	15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/ Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G)	12,50

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

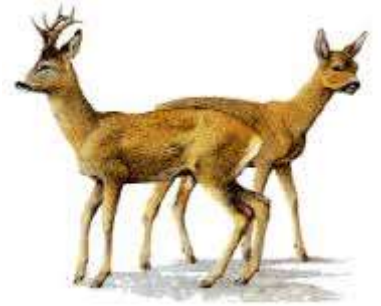
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel		2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites		2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

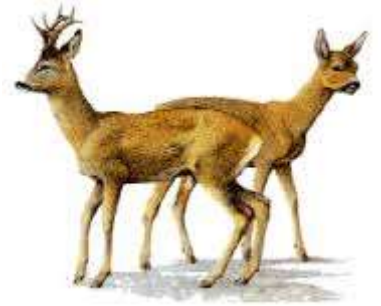
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

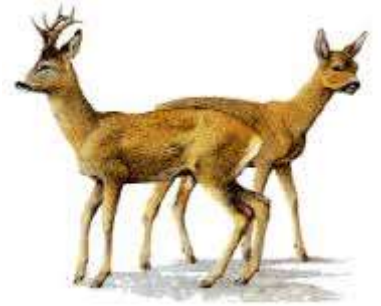
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

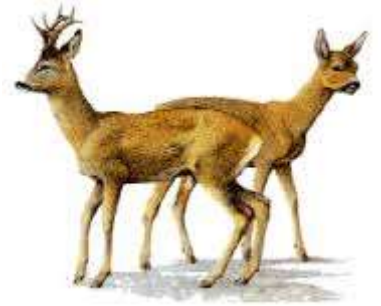
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehrohschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

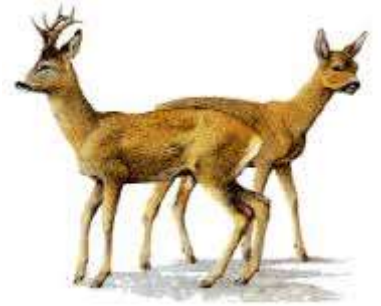
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

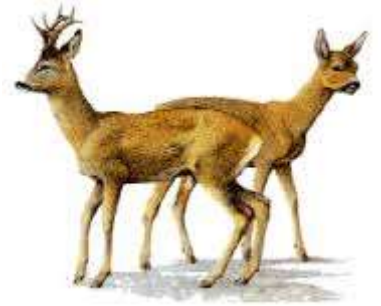
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

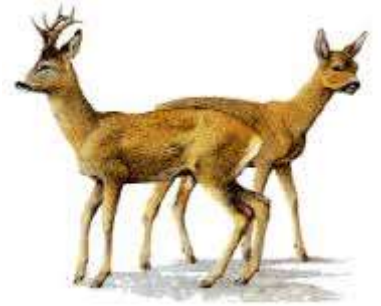
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland
(A,C,G) 14,90

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren
(A,C,G) 14,00

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Herbstliches aus unserer Region



Vorspeisen

Hausgemachter Rehroschinken/herbstliches
Salatbouquet/Kürbis-Birnen-Chutney/Sauce Cumberland 6,90

Gegrillter Landfrischkäse/herbstliche Blattsalate/
geröstete Kürbiskerne/ hausgemachtes
Balsamicodressing (G) klein 5,20
groß 7,20

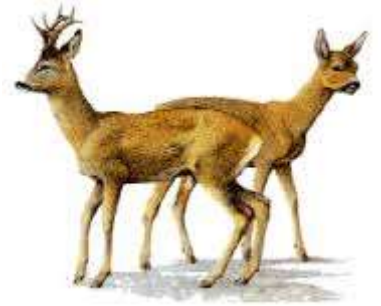
Herbstliche Suppen

Kürbis-Apfelcremesuppe/Kernöl (A,G) 4,00

Holzkehntsuppe (Zwiebel, Weißwein u.
geröstetes Schwarzbrot) (L,A,C) 4,00

Klare Rindsuppe mit klassischer Einlage
(A,C,G,L) 3,00

Unsere Herbstküche



Hirsch- oder Rehschnitzel gebacken/
Wildreis/herbstlicher Blattsalat/Sauce Cumberland 14,90
(A,C,G)

„Wilderer Pfandl“
Geschnetzeltes von Reh und Hirsch/Kroketten/
Speckfisolen (A,C,G,O) 15,20

Klassisches Rehragout/Knöderl/Preiselbeeren 14,00
(A,C,G)

Original Wiener Schnitzel (vom Kalb)/Erdäpfelsalat/
Preiselbeeren (A,C,G) 16,20

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer

Unsere „Klassiker“

"Großmutterschnitzel" - Schweinsschnitzel gebacken/
gefüllt mit Bauerngeselchtem, Zwiebeln und Käse/
Braterdäpfel/gemischter Salat (A,C,E,O) 12,90

Knuspriges Schweinsschnitzel/gemischter Salat (A,C,E) 9,00

Frisch gebratener Zwiebelrostbraten vom Alpeltaler
Rind/Braterdäpfel/Röstzwiebeln/Fächergurkerl
(A,G) 14,80

Kotelett vom Molzegger Bergschwein/Pommes frites/
Kräuterbutter/hausgemachtes Röstgemüse (E,O,G,A) 10,90

Steirischer Backhendlsalat in Kürbiskernpanade –
Hühnerbrust gebacken/Erdäpfel- und herbstlicher
Blattsalat/Kürbiskernöl (A,C,G,E) 9,30

Spätzle/Bergkäse/herbstlicher Blattsalat/Röstzwiebel
(A,C,G) 9,00

Saiblingsfilet aus heimischen Teichen/
Kürbisnudeln (D,A,C,G) 15,80

Forelle aus dem Wechselland knusprig gebraten/
Petersilienerdäpfel/Kräuterbutter (D,G) 12,50

Herbstliche Desserts

Mohr im Hemd (A,C,G)	4,50
	mit Eis 5,70

Herbstliches Tiramisu mit Maronicreme (G)	1 Glas 3,00
	2 Gläser 5,50

Hausgemachte Strudel und Torten aus unserer Vitrine (A,C,G)	3,00
--	------

Salate und Beilagen

Grüner Salat	groß 3,50 / klein	3,00
Salatschüssel gemischt	groß 3,90 / klein	3,00
Kernöl		0,50

Portion Reis/Erdäpfel	2,00
Portion Naturgemüse mit Kräuterbutter/Pommes frites	2,80

Sämtliche Beträge sind Euro-Preise inkl. Mehrwertsteuer