

VORSPEISEN/APPETIZERS

Kleiner gemischter Salat L € 4,50
Small mixed salad

Salatteller

mit Schafkäse im Speckmantel G, M € 9,50
Salad with feta cheese wrapped in bacon

Salat mit Putenstreifen

A, M
Gegrillte Putenstreifen auf Blattsalat € 9,90
Salad with roasted turkey strips

Steirischer Backhendlsalat

A, C, G, M
Erdäpfel-Vogelersalat mit gebackenen Hühnerbruststreifen
und steirischem Kernöl € 10,90
Potato-lamb's lettuce-salad with baked chicken breast strips

SUPPEN/SOUPS

Tagessuppe € 3,90
Soup of the day

Kräftige Rindsuppe

L, M
mit Frittaten oder Leberknödel oder Nudeln A, C, G € 3,90
Beef broth with sliced pancakes or liver dumpling or noodles

Kaspressknödelsuppe A, C, G, L, M € 4,50
Cheese dumpling soup

“Alt Wiener” Suppentopf

A, C, G, L, M
mit Gemüse, Rindfleisch, Nudeln und Würstl € 4,50
Beef soup “Old Vienna” with vegetable, beef, noodles and sausage

FÜR PILGER & RADFAHRER

Käsespätzle mit grünem Salat*) A, C, G € 8,90
Cheese “spätzle” with green salad

Gemüsegröstl*) mit Salzerdäpfeln und Spieglei C, L € 8,90
Roasted vegetables with boiled potaoes and fried egg

HAUPTSPEISEN / MAIN DISHES

Schweinsleber geröstet

mit Petersilienerdäpfeln A, M, P € 9,80
Roasted liver of pork with parsley potatoes

Schweinsleber gebacken

mit Erdäpfelsalat A, C, M € 9,80
Baked liver of pork with potato salad

Steirisches Wurzelfleisch vom Schwein

mit Salzerdäpfeln L, M € 11,50
Styrian root meat (pork) with boiled potatoes

Ofenfrischer Schweinsbraten

mit Semmelknödel und warmem Speckkrautsalat A, C, G, M, O € 12,50
Tender pork loin with bread dumpling and warm bacon cabbage

Grillteller

mit Pommes Frites und buntem Gemüse L, M € 17,00
Grilled meat with French Fries and vegetables

Gekochter Tafelspitz

mit Rösterdäpfeln und Wurzelgemüse L, M € 18,50
"Tafelspitz" (boiled beef) with roasted potatoes and root vegetables

Wiener Schnitzel

mit Petersilienerdäpfeln und Preiselbeeren
vom Kalb A, C € 19,50
vom Schwein A, C € 12,90
*"Wiener Schnitzel" with parsley potatoes and cranberries
from calf / from pork*

Wildschweinbraten

mit Serviettenknödel und warmen Speckkrautsalat A, C, G, L € 16,80
Roasted wild boar with bread dumpling and warm cabbage salad with bacon

Hirschbraten

mit Erdäpfelkroketten, Rotkraut und Preiselbeeren A, C, G, L € 16,80
Roasted deer with potato croquettes, red cabbage and cranberries

FISCHGERICHTE/FISH DISHES

Gebackener Seehecht

mit Erdäpfelsalat A, C, D..... € 12,90

Baked fillet from hake with potato salad

Forellenfilet vom Grill

mit Petersilienerdäpfeln D..... € 18,80

Grilled fillet from trout with parsley potatoes

Beilagenumbestellung/ *change of dishes*..... € 2,50

Portion Kürbiskernöl/ *Portion of pumpkinseed-oil*..... € 1,50

Extraportion Ketchup/ Mayonnaise C, M / Senf M..... € 0,70

Extra ketchup/mayonnaise or mustard

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE/CHILDREN

Kinderwiener mit Pommes Frites A, C..... € 7,90

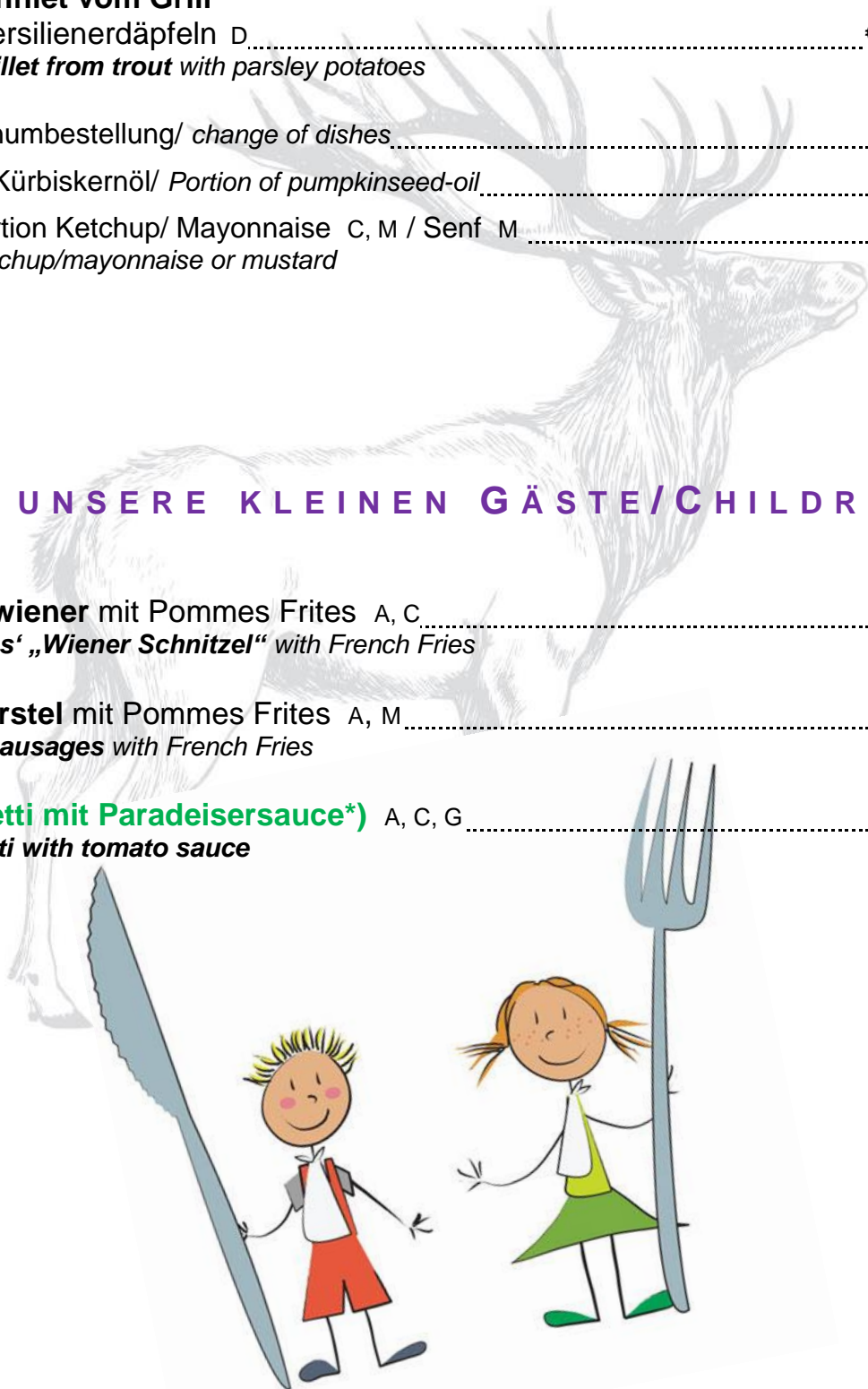
Childrens' „Wiener Schnitzel“ with French Fries

Grillwürstel mit Pommes Frites A, M..... € 7,00

Grilled sausages with French Fries

Spaghetti mit Paradeiserauce*) A, C, G..... € 6,20

Spaghetti with tomato sauce



DESSERTS

Tageskuchen A, C, G, H € 3,90
Cake of the day

Topfenstrudel oder Apfelstrudel A, C, G, H € 3,90
Curd- or apple "Strudel"

mit Vanillesauce/*with vanilla sauce* G € 4,90

Mohr im Hemd A, C, G, H, € 7,00
mit Schokoladesauce und Schlagobers G, H
Chocolate cake with chocolate sauce and whipped cream

Allergieauslöser:

A - Gluten, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch/Laktose,
H - Nüsse, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere

*) vegetarisch / *vegetarian*

Gedeck am Abend obligatorisch € 2,80/Person
Cover charge obligatory in the evening € 2,80 per person

Wir legen Wert auf Nachhaltigkeit und beste Produkte aus den umliegenden Genussregionen und sind stolz auf unsere verlässlichen Lieferanten:

Rind: Pierer, Mooshuben/Halltal/Stmk., **Schwein, Kalb:** Moser, Wieselburg/NÖ, **Wild:** Parzer & Reibenwein, St. Pölten/NÖ, **Freiland-Eier:** Geflügelhof Laschauer, Kilb/NÖ, **Erdäpfel, Zwiebel, Knoblauch:** Josef Ehn, Perzendorf/NÖ, **Öle:** Öhlmühle Süß, Gemeinlebarn/NÖ

**GUTEN APPETIT wünscht das Team des
HIRSCHENWIRT im AKTIVHOTEL Weisser Hirsch**

- Inklusivpreise -