

# Wirtshauskarte



Unsere Getränke- und Speisekarte  
per QR-Code über Ihr Smartphone abrufen:



## Gedeck

Uns ist ein stimmungsvoller Einstieg sehr wichtig,  
daher servieren wir als Gedeck hausgemachtes  
Sauerteigbrot mit verschiedenen Aufstrichen.

€ 4,50

## Wirtshausmenü

### Kulinarische Einstimmung

Herbstrüben | Brimsen | Kräuter  
€ 13,50

Topinambur | Haselnuss | Salz-Zitronen  
€ 5,50

ALMO Flank Iron Steak | Schwammerl | Herbstgemüse | Erdäpfelschaum  
€ 26,00

Marille | Maracuja | Jasmin Tee | Sauerrahm  
€ 11,50

### Süsser Ausklang

Menüpreis 4 Gänge: € 52,00  
A/C/D/F/G/H/L/M/N/O

## Dessert by Eveline Wild

### Moderne Linzerschnitte

Haselnussmousse | Ribiselgelee | Nussbaiser | Rosmarinsorbet  
€ 11,50  
A/C/E/F/G/H

### Feines von Mango-Schokolade-Tonkabohne

Mangoschnitte | Schokoladencreme | frische Tonkabohne  
€ 11,50  
A/C/E/F/G/H

### Wildes Früchtchen

Waldbeeren-Ragout | Gin-Mousse | Heidelbeersorbet | Knusperperlen  
€ 11,50  
A/C/E/F/G/H

Fragen Sie unser Serviceteam nach den Tagestörtchen von Eveline Wild  
€ 5,50

## Wirtshausklassiker

### Wienerschnitzel vom Kalb

in Butterschmalz gebacken | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

€ 24,00

A/L/G/C

### Wienerschnitzel vom Schwein

in Butterschmalz gebacken | Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren

€ 16,00

A/L/G/C

### Gekochter Tafelspitz vom Almo

Rösterdäpfel | Cremespinat | Schnittlauchsauce | Apfelkren

€ 25,50

A/C/E/F/G/L/M

### Kalbsleber, rosa gebraten

Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | karamellisiertem Apfel

€ 25,00

A/G/L

### Kathreiner Hirsch

Rotkraut | Semmelschnitte | eingelegte Vogelbeeren

€ 23,00

A/C/F/G/L/M/O

## Wirtshausmenü

### in 4 oder 5 Gängen

Kulinarische Einstimmung

Gänseleberpraline | Isabellatraube | Nussbrioche

€ 13,50

Bio-Waller | Wurzelsud | Schnittlauch Öl | Yuzu

Suppengang € 9,50 | Hauptgang € 19,00

Erdäpfelschaum | Bauern Ei | Spinat | Herbst Trüffel

Zwischengang € 21,00 | Hauptgang € 32,00

Rosa gebratene Entenbrust | geflämmt Sellerie |

Orangen-Karamell | Erdäpfelblinis

€ 28,00

Erdbeeren | Holunder | Kindheitserinnerungen

€ 11,50

Süsser Ausklang

Menüpreis 4 Gänge € 52,00 | 5 Gänge € 74,00

A/C/D/F/G/H/L/M/N/O

## Vorspeisen

### Steirischer Caesar Salat

Salatherzen | Croutons | Kapern | Ei | Parmesanchip  
Vorspeise € 9,50 | Hauptspeise mit Hühnerbrust € 18,50  
*A/C/L/M/O/B/D/G*

### Frisch geräucherter Saibling

ingelegte Radieschen | Saiblingskaviar | Maiwipferlsud  
€ 14,50  
*A/G/L/M*

## Suppen

Kürbiscremesuppe | Ingwer

€ 5,50  
*A/C/F/G/L*

Klare Rindsuppe vom Almo

Frittaten  
€ 5,00  
*A/CF/G/O*

Klare Rindsuppe vom Almo

Grießnockerl  
€ 5,00  
*A/C/F/G/O*

## Vegetarisch

### Gebratene Lachsforelle

Rüben Raritäten | Orientalische Gewürze | Quinoa | Kren  
€ 23,50  
*A/D/F/G/L*

### Buchweizen Gnocchi

Kürbis | Naaser Schafskäse | Kresse  
€ 18,00  
*A/G/L/O*

### Faschierte Laibchen

Kräuterseitling | Erdäpfelpüree | Röstzwiebel | Gemüsejus  
€ 19,50  
*A/C/F/G/O*