

# HEUTE EMPFIEHLT DER KÜCHENCHEF

ALTWIENER ERDÄPFELGULASCH MIT HAUSBROT

FASCHERTER BRATEN MIT ERDÄPFELPÜREE & RÖSTZWIEBEL

KÄRNTNER KAASNUDELN MIT BRAUNER BUTTER & BLATTSALAT

½ BACKHUHN IN BUTTERMILCH GEBEIZT MIT ERDÄPFEL- VOGERLSALAT

SEETEUFEL MEDAILLONS MIT ZITRONEN-KRÄUTERBUTTER GEBRATEN AUF SAFRANRISOTTO

GANSLEBER GEBRATEN AUF COX ORANGE-ÄPFEL, CALVADOSJUS & ERDÄPFELCREME

JETZT HAT  
SAISON

## WILDSPEZIALITÄTEN



WILDBRET SUPPE (HIRSCH, WILDSCHWEIN, FASAN)

REHRAGOUT MIT SERVIETTENKNÖDEL, APFELROTKRAUT & PREISELBEERBIRNE

WILDSCHWEINSCHNITZERL AUS DER PFANNE GEBACKEN MIT VOGERL-ERDÄPFELSALAT & PREISELBEEREN

GESCHMORTER HIRSCHKALBSBRATEN IN PORTWEIN-CRANBERRYJUS  
MIT SERVIETTENKNÖDEL, GLACIERTEN EIERSCHWAMMERLN & APFELROTKRAUT

FASANENFILET IM SPECKMANTEL GEBRATEN AUF FEINEN LINSEN & ERDÄPFEL-MANDELKROKETTEN

HIRSCHRÜCKENSTEAK ROSA GEBRATEN  
AUF HAUSGEMACHTEN RAVIOLLI MIT HIRSCH-CRANBERRYFÜLLE & CREMIGEN STEINPILZEN

Alle Preise in Euro, inkl. Mwst! Änderungen vorbehalten!

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene  
(gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014)!

## SUPPEN

WILDBRET SUPPE (HIRSCH, WILDSCHWEIN, FASAN)  
BRETONISCHE FISCHSUPPE  
TAFELSPITZBOUILLON MIT GRIEBNOCKERL, LEBERKNÖDEL ODER FRITTATEN  
STEIRISCHE KNOBLAUCHSUPPE MIT EI & CROUTONS

## VORSPEISEN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN IM SPECKMANTEL AUF BELUGALINSEN MIT TRÜFFELSCHAUM  
RINDERCARPACCIO MIT GETRÜFFELTEM RÜHREI & RUCCOLA  
STÖGER'S BACKHENDLSALAT  
ANDALUSISCHE CREVETTES IN HEIßEN OLIVENÖL, PIKANT & GEBÄCK  
TARTAR VOM BIORIND MIT TOAST & BUTTER  
WEINBERGSCHNECKEN MIT KNOBLAUCH UND KÄSE GRATINIERT & GEBÄCK

## WIENER & ÖSTERREICHISCHE TRADITION

VORARLBERGER KÄSESPÄTZLE MIT BLATTSALAT  
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT GEMISCHTEM SALATTELLER  
HÜHNERSCHNITZEL GEBACKEN MIT GEMISCHTEM SALATTELLER  
CORDON BLEU VOM JUNGSCHEIN MIT GEMISCHTER SALAT  
SCHWEINSLUNGENBRATEN GEBACKEN MIT MAYONNAISESALAT  
TAFELSPITZ MIT RÖSTERDÄPFELN, FEINEM GEMÜSE, APFELKREN &, SAUCE TARTARE  
ZWIEBELROSTBRATEN VON DER BEIRIED MIT KNUSPRIGEM ZWIEBEL, SENF & BRATERDÄPFELN  
FASCHIERTE LAIBCHEN MIT ERDÄPFELSALAT ODER ERDÄPFELPÜREE  
LEBER GERÖSTET MIT PETERSILERDÄPFEL ODER GEBACKEN MIT ERDÄPFELSALAT

## STÖGER EVERGREENS

WOK VEGETARISCH ODER MIT HUHN & BASMTIREIS  
LAMMKOTELETTES ROSA GEBRATEN MIT PROVENZIALISCHEM GEMÜSE & ERDÄPFEL  
SCHWEINSMEDAILLONS IM SPECKHEMD GEBR., KNOBLAUCHSAFTL, SPECKFISOLEN & BRATERDÄPFELN  
STÖGER'S GRILLTELLER MIT GEMÜSE & GEMISCHTEM SALAT  
RINDERFILETSPITZEN IN COGNACOBERS, BUTTERNUEDELN & BROCCOLIRÖSCHEN  
FILET TABASCO STEAK MIT BRATERDÄPFELN & BROCCOLIRÖSCHEN

Alle Preise in Euro, inkl. Mwst! Änderungen vorbehalten!

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene  
(gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014)!

## AUS FLUSS & MEER

SCHOTTISCHER WILDLACHS GEGRILLT, SAUCE HOLLANDAISE, GEMÜSE & PETERSILERDÄPFEL  
PAPPARDELLE MIT LACHS UND SHRIMPS IN LIMETTEN-DILLOBERSSAUCE  
FOGOSCH VOM GRILL MIT PETERSILERDÄPFELN, BUTTERGEMÜSE & SAUCE TARTARE

## NACHSPEISEN

SCHOKOLADENSOUFFLE MIT FLÜSSIGEM KERN & LEBKUCHENPARFAIT  
HAUSGEMACHTE MOHNNUDELN  
MALAKOFFNOCKERL  
SCHOKOLADENMOUSSE  
PALATSCHINKEN FRISCH AUS DER PFANNE MIT MARILLENMARMELADE  
EIERLIKÖRTORTE MIT SCHLAGOBERS  
ZITRONEN-SCROBINO (PROSECCO, WODKA, ZITRONENSORBET)

## BEILAGEN

GEMISCHTER SALAT  
BASMATIREIS, POMMES, PETERSILERDÄPFELN, BRATERDÄPFEL, GEMÜSE,....  
KÜRBISKERNÖL, SAUCE TARTARE  
GEBÄCK  
TOAST

ZUM ABSCHLUSS EMPFEHLEN WIR UNSERE  
KAFFEE & SCHNAPS SPEZIALITÄTEN!

BERGHEUSCHNAPS, WALDHIMBEERE, ORANGENGEIST, HASELNUSS, ZIRBERL, NUSS,  
PFIRSICH, APFEL-, WACHOLDER-, HIMBEER-, WILLIAMSBIENEN-, MARILLEN-, VOGELBEER-, VODKA, GRAPPA

WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS DAS WIR KREDITKARTENZAHLUNGEN ERST AB EINEM  
BETRAG VON € 20,00 AKZEPTIEREN KÖNNEN!

Alle Preise in Euro, inkl. Mwst! Änderungen vorbehalten!

Auf Nachfrage informieren wir Sie gerne über die in den Speisen enthaltenen Allergene  
(gem. § 3 Abs. 2 AllergeninformationsVO BGBl. II Nr. 175/2014)!