

Confiertes Goldforellenfilet, Fenchel,  
Pfirsichmark, Babymangold

DGHO 13,80

+++

Entenbrüstchen und -leber  
im Baumkuchenmantel,  
Portweifeigen

AGHO 12,90

+++

Leicht geräucherte Erdäpfelsuppe,  
gehobelte Steinpilze, Kerbel

GOP 5,80

+++

Zanderfilet, Eierschwammerlgröstl,  
Kürbiscreme

ADGHO 19,90

+++

Pochiertes Ei, Sellerie,  
Kalbsbackerljus, Sommertrüffel

ACGHLOP 15,80

+++

Zerlei vom Rehbock,  
Pastinakencreme, Gewürzpflaumen,  
Nußstrudel

ACGHLO 22,80

oder

Geschmorte Backerl vom Steirerschwein,  
schwarze Bohnen, Safrankraut,  
Schupfnudeln,

ACGHLO 16,50

+++

Gebackene Topfen - Limettentarte,  
Kaffeesauce, Erdbeeren

ACGHO 7,50

## MENÜ

4GÄNGIG 44,00

5GÄNGIG 53,00

6GÄNGIG 62,00

# TRADITIONELLES

Tatare vom Simmentaler Rind,  
Paprikamarmelade, Eiercreme 12,80

CGHLO

Rindsuppe mit Fleischstrudel oder  
Frittaten 3,60

Rindsuppe mit geb. Leberknödel 3,90

ACGLO

HOCHZEITSSUPPE 4,30

(geb. Leberknödel, Fleischstrudel,  
Frittaten) ACGLO

Geschmorte gelbe Paprika,  
gefüllt mit Bulgur und Schafkäse,  
Tomatensauce 12,00

ACGHLOP

Rehsugo, Schupfnudeln,  
Eierschwammerl, Speckmarmelade 12,80

ACGHLO

Schweinsschnitzerl im  
Schweineschmalz gebacken 8,90

ACG

Cordon Bleu 11,90

ACGLO

Gekochter Tafelspitz,  
Semmelkren, Apfelkren,  
Schnittlauchsauce, Rösti 16,80

ACGHLO

Gabelkraut LO 2,10

Reis 2,10

Hauspommes 3,90

Gemischter Salat GMO 3,50

Pfirsich - Mohndessert	7,50
ACGHO	
Malakoffwürfel, eingelegte Orangen	5,90
ACGHO	
Palatschinke	pro Stk 3,00
mit hausgemachter Marillenmarmelade	
ACGO	

Gerne stellen wir Ihnen für Ihre mitgebrachten Torten oder Bäckereien Teller und Besteck gegen einen Unkostenbeitrag von € 1,20 pro Person zur Verfügung

## WEINE GLASWEISE

2018 Welschriesling "Aunberg"	1/8 4,40
WG Platzer, Tieschen	
2018 Gelber Muskateller	1/8 4,80
WG Peter Skoff, Gamlitz	
2017 Weißer Burgunder	1/8 5,20
WG Liszt, Leithaprodersdorf	
2018 Grüner Veltliner "Kies"	1/8 5,20
WG Angerer, Lengenfeld	
2017 Sauvignon Blanc	1/8 5,20
WG Glatzer, Göttlesbrunn	
2016 Pinot Noir	1/8 5,50
WG Heinrich, Gols	
2017 Zweigelt	1/8 4,10
WG Reumann, Deutschkreutz	
2017 Blaufränkisch	1/8 4,80
WG Gager, Deutschkreutz	
2015 Cuvee "Georg"	
WG Juliane Wieder, Neckenmarkt 1/8 5,10	
2015 Cuvee, Spätlese	1/16 3,10
WG Kracher, Illmitz	

# FRÜHSTÜCK BEIM JEITLER

jeden Sonntag  
von 9.00 bis 11.00  
"Typisch Jeitler"

## FREITAG

HAUSGERÄUCHERTE FORELLENFILETS

## SAMSTAG

BACKHENDL  
(STEIRISCHE MAISHENDL)

## SONNTAG

SCHWEINSBRATEN AUS DEM HOLZOFEN

A glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei,  
D Fisch, E Erdnuß, F Soja, G Milch Lactose,  
H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam,  
O Sulfite, P Lupinen