

## Unsere Aperitifs

Glas Prosecco „Il concerto“	€ 3,00
Glas Hausaperitif Prosecco mit Hollundersirup	€ 4,00
Glas Bellini	€ 4,00
Glas Sherry extra trocken „Tio pepe“	€ 2,80
Glas Martini dry	€ 2,80
Glas Campari Soda oder Orange	€ 3,00
Pfiff vom Reininghaus Jahrgangspils 2005	€ 1,90

## Unsere Weine aus der 0,7 l Flasche

1/8 Gelber Muskateller 2005 vom Weingut Manfred Tement aus Berghausen	€ 3,30
1/8 Welschriesling leicht & trocken 2005 vom Weingut Manfred Tement aus Berghausen	€ 2,80
1/8 Weißburgunder „Steirische Klassik“ 2005 vom Weingut Gross aus Ratsch	€ 3,10
1/8 Sauvignon blanc 2005 vom Weingut Lackner-Tinnacher aus Gamlitz	€ 4,00
1/8 Morillon „Steirische Klassik“ 2004 vom Weingut Erich und Walter Polz aus Berghausen	€ 4,00
1/16 Beerenauslese „Weißburgunder“ 2001 vom Weingut Heidi Schröck aus Rust	€ 4,00
1/8 Zweigelt Classic 2004 vom Weingut Rudolf Weber aus Lutzmannsburg	€ 3,10
1/8 Blaufränkisch „a Kira“ 2003 von der Winzervereinigung T-FX-T	€ 3,90
1/8 Golser Rotweincuveé „Alte Lagen“ 2003 (Blauer Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon) vom Weingut Hans & Matthias Gsellmann aus Gols	€ 4,30
1/8 Rioja Crianza 2001 vom Weingut Marqués de Vitoria aus Oyón - Spanien	€ 3,90
1/8 Pinotage 2001 vom Weingut André and Jacques Bruwer aus Südafrika	€ 4,30

*Wir kochen für Sie gerne  
von 11.45 bis 14.00 Uhr  
und von 17.45 bis 21.00 Uhr  
Sonntag und Montag haben wir Ruhetag*

*Gedeck am Abend pro Person € 1,80*

*Sie sind im Anflug*  
*die Martinigansl'n*

*bei uns ab Samstag, dem 4. November 2006.*  
*Wir bitten Sie um Ihre rechtzeitige Vorbestellung.*

---

*Einladung zum Schmanckerlabend*

*Jeden Dienstag gibt es für Sie den*  
*Abend der österreichischen Hausmannskost*  
*mit Spezialitäten aus der traditionellen österreichischen Küche*

---

*Business Lunch*

*von Dienstag bis Freitag hier bei uns*

*Tagessuppe*  
*Tagesgericht*  
*Dessert*

*+*

*Kaffee nach Ihrer Wahl gratis*

*€ 9,90*

*Bei jedem 10. Menü sind Sie unser Gast!!!!!!!!!!*

---

*Achtung*

*Am Donnerstag, 26. Oktober,*  
*haben wir für Sie mittags geöffnet.*

*Achtung*

*Zu Allerheiligen, am Mittwoch, 1. November,*  
*kochen wir für Sie mittags bis 16 Uhr*

*Auf Ihr Kommen freut sich das Hirschenwirtteam.*

### Unsere Vorspeisen

<i>Marinierter Ochsenmaulsalat mit steirischem Kernöl</i>	€	6,40
<i>Hausgemachtes Tafelspitzsülzchen mit steirischem Kernöl</i>	€	6,40

### Unsere Klassiker

<i>Das steirische Backhendl nach Art des Hauses 1/1</i>	€	14,00
<i>1/2</i>	€	7,00
<i>Unser Hit ein gefülltes Brathendl „nur auf Vorbestellung“</i>	€	17,50
<i>Wienerschnitzel nach Wahl vom Schwein oder Pute</i>	€	6,60
<i>oder vom Kalb</i>	€	9,00
<i>Cordon bleu nach Wahl vom Schwein oder Pute</i>	€	8,10
<i>oder vom Kalb</i>	€	10,60
<i>Schweinslungenbraten gebacken mit Sauce tatar</i>	€	11,50
<i>Kalbsnaturschnitzel</i>		
<i>mit einer Beilage nach Ihrer Wahl</i>	€	13,60
<i>Schweinskarree natur gebraten mit Knoblauchsauce</i>		
<i>dazu in Butter gebratene Erdäpfellaibchen</i>	€	8,50

### Unsere Beilagen

<i>Reis, Erbsenreis, Petersilienkartoffeln, hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, Rösti, Erdäpfellaibchen, buntes Gemüse</i>	€	2,00
<i>Tagliolini, Preiselbeeren</i>	€	2,20

### Unsere Salate

<i>Gemischter Salatteller je nach Saison mit steirischem Kernöl</i>	€	3,50
<i>Bunter Blattsalat je nach Saison mit steirischem Kernöl</i>	€	3,30
<i>Kernöl extra</i>	€	0,60

### Heute gibt's

<i>Rindsuppe mit Lebernockern oder Frittaten</i>	€	2,80
<i>Steirische Flecksuppe</i>	€	3,90
<i>Klachelsuppe mit Heidensterz</i>	€	4,50
<i>Kürbiscremesuppe mit Schlaghauberl und Kernöl</i>	€	3,90

### **Vorspeisen**

<i>Gebäckene Blunznradln auf Steirerkraut</i>	€	6,50
---	---	------

### **Hauptspeisen**

<i>Winterwurstgröstl mit Steirerkraut</i>	€	8,70
<i>Hausgemachte Breinwurstschnitte mit Sauerkraut und Rösti</i>	€	8,70
<i>Gebäckenes Gemüseallerlei mit Sauce tatar</i>	€	7,50
<i>Schweinsfilet zart rosa mit einer Steinpilzrahmsauce, dazu gebratene Polenta</i>	€	15,80
<i>Gekochtes Rindfleisch vom Jungstier mit Kürbisgemüse und Röstkartoffeln</i>	€	13,90
<i>Gebratener Seeteufel mit Tagliolini und Kräutersauce</i>	€	16,60

xxxxxxxxxxxx

*Für Ihre süßen Wünsche fragen Sie bitte nach unserer Dessertkarte.*