Saisonkarte

„Wilde Herbstzeit im Freischütz“

Kürbiscremesuppe 7.5
Steirisches Kernöl | geröstete Kürbiskerne | Schmand | Brotkorb

Gefülltes Herbstschnitzel [14] 21.9
Schweineschnitzel in der Vitalpanade gefüllt mit Frischkäse,
Südtiroler Speck, Parmesan und Kürbis | Süßkartoffelpommes
Dazu empfehlen wir unsere hausgemachte Kürbismayonnaise +1.5

Hausgemachtes Hirschedelgulasch [11] 25.5
Spätzle | Herbstgemüse | Preiselbeeren

Herbstsalat [5] 20.5
Hühnerbrust in der Vitalpanade | gebratene Kürbisspalten |
Parmesanchip | Kürbismayonnaise | Kürbis-Joghurt-Dressing

Pasta „Kürbis“ 17.9
Cremiges Kürbisragout | Bergkas | Kirschtomaten | gegrillter Kürbis

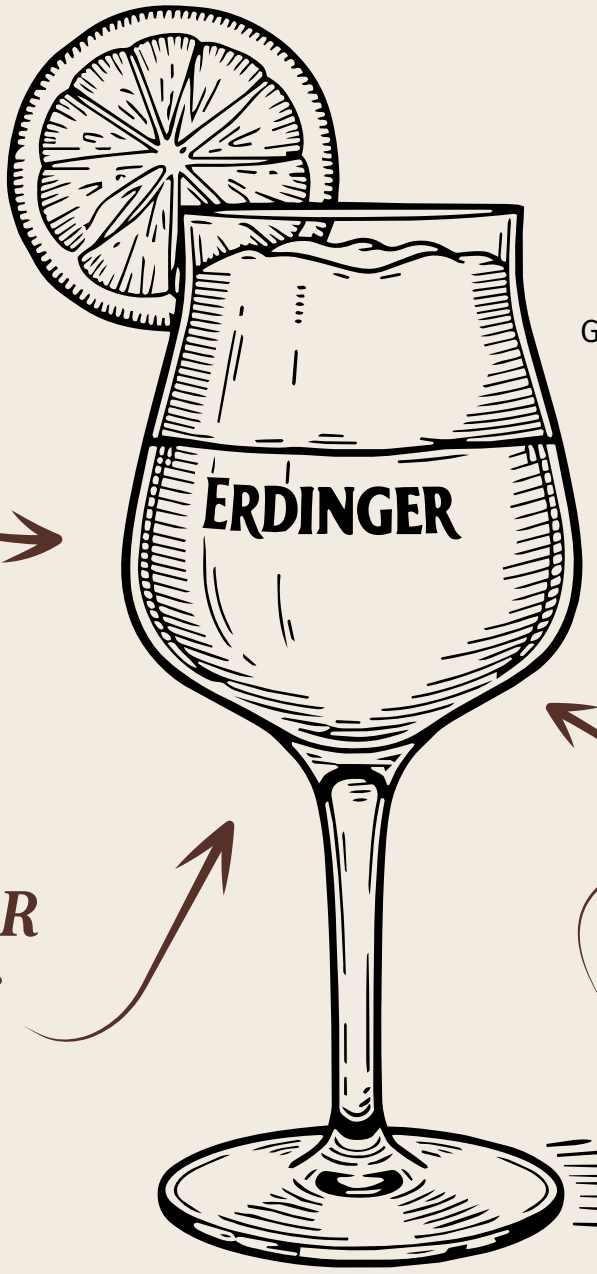
Geschmorter Hirschsauerbraten [11] 25.9
in kräftiger Preiselbeer-Wacholdersoße | Apfelblaukraut |
hausgemachte Kartoffel-Maronenkrapferl

Hausgemachte Wildpflanzerl [11] 18.5
Spätzle | glaciertes Herbstgemüse

Entenessen im Freischütz 25.9
Lugeder Bauernente | Apfelblaukraut | Kartoffelknödel
Immer Samstags & Sonntags - nur solange der Vorrat reicht!

Vegetarisch
Für Beilagenänderungen berechnen wir 1.2 €

Weißbier Sprizz



Sarti Rosa
mit dem fruchtigen Geschmack von Blutorange, Mango und Maracuja

Soda

ERDINGER Weißbier

Orange zur Garnitur

ERDINGER trifft Sarti Rosa

Das klassische ERDINGER Weißbier trifft auf die süße Note von Sarti Rosa, aufgefrischt mit einem Schuss Soda und abgerundet durch eine Orangenscheibe. Ein unkomplizierter, harmonischer Genuss – ehrlich, erfrischend, anders.