



**Neue Öffnungszeiten:**  
**Dienstag - Samstag von 09:00 - 23:00**  
**Sonntag von 10:00 - 15:00**  
**Montags und feiertags Ruhetag**

## **Aus dem Suppentopf**

**Kräftige Rindsuppe**

mit Frittaten **A,C,G,L** 4,00

mit gebackenem Leberknödel **A,C,L** 4,50

**Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen** **A,G,H,L** 5,20

**Feine Wildpüreesuppe mit Sahnehäubchen** **A,G,L,O** 5,20

## **Vorspeisen**

**Gebackene Steinpilze mit Sauce „tartare“** **A,C,G** 10,90

**Herbstlicher Vorspeisenteller**

mit hausgemachten Wildschmankerl **G,L,M,O** 12,90

**Carpaccio vom Rothirsch mit gerösteten Pinienkernen**  
Rukola und gehobeltem Parmesan **G,H** 12,50

**Würziges Beef „tartare“ mit Toast und Butter** **A,G,L,M** 14,90

**Feines Tafelspitzsülzchen auf Rukola an Sauce Vinaigrette** **L,M** 8,50

## **Für den kleinen Appetit**

**Steirischer Backhendlsalat an Kernöl** **A,C,F,L** 12,90

**Mariniertes Rindfleisch an Kernöl mit Zwiebeln fein garniert** **O** 11,50

**Pikanter Schweizer Wurstsalat mit Zwiebeln fein garniert** **F,G,L,O** 9,90

Inklusivpreise

## Unsere Schmankerl

**Hirschbraten an feiner Wildsauce** A,C,G,L,O  
mit Steinpilz-Semmelknödel, Rotkraut und Preiselbeeren 18,50

**Ragout von der Junghirschkeule mit Pilzen,**  
Serviettenknödel und Preiselbeeren A,C,G,L,O 14,90

**Fasanenbrüstchen in der Sesamkruste**  
an Trauben- Orangensauce A,C,G,H,L,N,O  
mit Pistazienpolenta und Kohlsprossen 17,90

**Rehrückenmedaillons an Steinpilzrahmsauce** A,C,G,H,L,O  
mit Rotkrautstrudel, Mandelbällchen und Rotweibirne 28,50

**Zart rosa gebratenes Thunfischsteak**  
an Krenschäum mit rote Rüben-Risotto D,L 19,50

**Calamari vom Grill in Knoblauchbutter gebraten**  
auf Limetten-Risotto mit Parmesanchips G,L,R 15,90

**Frische Steinpilze in Rahmsauce mit Semmelknödel** A,C,G,L,O 18,50

Und dazu vielleicht einen gemischten Salat mit würziger Marinade F,L,M 4,10

## Das beste Stück vom Grill

**Saftiges Rinderfiletsteak vom Premiumrind**  
mit Kräuterbutter G,L oder Pfeffersauce A,G,L  
dazu Kartoffel-Wedges und buntes Gemüse 29,50

**Filetteller vom Grill** (Rinder-, Schweine- u. Putenfilet) A,C,G,L,M  
mit Pommes frites, buntem Gemüse und pikanten Grillsaucen 18,50

**Filets vom Weidelamm an Thymiansaft'l** C,G,L  
mit Röstinchen und Speckbohnen 19,20

**Eckhard's Burger vom Premiumrind**  
mit Käse, Zwiebeln, Gurken, Tomaten und knusprigem Speck  
dazu Pommes frites und Cocktailsauce A,C,G,M,N 14,50

Inklusivpreise

## Frisch aus der Pfanne

**Eckhards Pfandrostbraten vom Premiumrind** A,L  
mit Zwiebeln und Bratkartoffeln 18,50

**Das Stubengeheimnis** A,C,M  
Gebackenes Schweineschnitzel pikant gefüllt mit Pommes frites 14,50

**Wiener Schnitzel** vom Schwein oder von der Pute A,C,G  
mit Petersilienkartoffeln und Reis 11,50

## Traditionell und beliebt

**Tafelspitz vom Premiumrind** A,C,G,L,M  
mit Röstkartoffeln, Gemüse und Schnittlauchsauce 17,50

**Hausgemachtes Rindsgulasch** vom Premiumrind A,G,L  
klein: 8,- groß: 10,50  
auf Wunsch auch mit Beilage:  
1 Port. Nockerl A,C,G oder Serviettenknödel A,C,G 3,00

**Kalbsrahmbeuschl** mit Serviettenknödel A,C,G,L,M,O 9,50

**Unser Blunzengröstl** mit Sauerkraut im Pfandl serviert O 10,90

**Eckhard's Knödelteller** A,C,G,L,M,O  
Haschee-, Speck- und Grammelknödel mit Sauerkraut 10,50

**Hausgemachte Käsespätzle** im Pfandl serviert A,C,G 9,50

## Süße Verführung

1 Stück **Palatschinke nach Wahl gefüllt** A,C,G,H  
mit Vanilleeis dazu Schokosauce und Schlagobers 6,50  
mit Marillenmarmelade 3,00

**Kürbiskernölparfait an marinierten Weichseln** G 6,50

**Maronireis auf Schlagobers** an Waldbeerensauce G 5,90

**Nougat-Topfenknödel mit Butter-Nussbrösel**  
an Heidelbeerragout A,C,G,H 6,20

**Feines Bratapfel-Dessert im Glas** G  
(Mascarpone- Topfencreme mit Bratäpfeln) 6,90

**Ofenwarmer Apfelstrudel** A,C,G,H 5,00 mit Schlagobers 5,50

Inklusivpreise