

**Unser Wildfleisch kommt aus der Genußregion
"Metnitztaler Wild", bezogen über die Firma Strohmayer, Obersteiermark**



„Zur alten Press“

Griesgasse 8
8020 Graz
Tel. 0316 / 719770 DW FAX 15
ATU 62078888
www.zuraltenpress.at

Wildwochen in der alten Press 2018

Vorspeisen:

Eingemachte Ganslsuppe mit Bröselknödel und Wurzelgemüse	€ 5,10
Hausgemachte Erdäpfeltascherl mit Strohmayer Wild (Reh & Hirsch), mit Butterbrösel, gemischtem Blattsalat und Kernöl	€ 9,80
Hirschcarpaccio & Wildschweinrohschinken, mit eingelegtem Kürbis, Himbeeressig & Traubenkernöl, Ruccolasalat und Asmonte	€ 12,40
Gänseleberterrinen im Speckmantel, mit Ruccolasalat, blaue Trauben, Walnüsse & Toastbrot	€ 13,90

Hauptspeisen:

Wildbutterschnitzerl (Wildfaschiertes) mit Zwiebel-Specksauce dazu Marktgemüse und geräuchertes Erdäpfelpüree, glasierte Kastanien, süß-sauer eingelegte Marillen & Preiselbeeren	€ 14,50
Hirschgulasch von der Schulter, mit Kürbisspätzle und Preiselbeeren	€ 15,50
Wildschweinbraten (von der Schulter) mit Orangen-Sherrysauce, Blaukraut, Serviettenknödeln, Rotwein-Preiselbeerbirne und glasierte Kastanien	€ 17,30
Rehschnitzerl (Schale, Frikandeau), gebacken mit Kürbiskernpanier dazu Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeer-Pfirsich	€ 17,90
Rehragout (aus dem Schlegel), mit Blaukraut, dazu Kürbisspätzle, süß-sauer eingelegte Zwetschken, Preiselbeeren und Kastanien	€ 20,40
Gebratenes Weideganserl (Vier Pfoten geprüft), Apfel-Orangensauce Blaukraut, mit glasierten Maroni, Serviettenknödeln, Bratapferl mit Preiselbeeren	€ 24,90
Im ganzen mariniertes, gebratenes Hirschfilet, dazu Whiskeysauce, Preiselbeer-Zwetschken, glasierte Kastanien, Speckbohnen und hausgemachte Erdäpfelnocken	€ 29,90

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
angenehme Stunden in unserem Haus!**