

**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](http://www.zuraltenpress.at)

# *Wildwochen in der alten Press 2019*

### *Vorspeisen:*

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

### *Hauptspeisen:*

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

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