

**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 2017

Vorspeisen:

<i>Eingemachte Wildsuppe mit Bröselknödel und Wurzelgemüse</i>	€ 4,90
<i>Hausgemachte Erdäpfeltascherl mit Strohmayer Wild (Reh & Hirsch), mit Butterbrösel, gemischtem Blattsalat und Kernöl</i>	€ 9,50
<i>Hirschcarpaccio & Wildschweinrohschinken, mit eingelegtem Kürbis, Himbeeressig & Traubenkernöl, Ruccolasalat und Asmonte</i>	€ 11,90

Hauptspeisen:

<i>Wildbutterschnitzerl (Wildfaschiertes) mit Zwiebel-Specksauce dazu Marktgemüse und geräuchertes Erdäpfelpüree, glasierte Maroni, süß-sauer eingelegte Marillen & Preiselbeeren</i>	€ 14,10
<i>Hirschgulasch von der Schulter, mit Kürbisspätzle und Preiselbeeren</i>	€ 15,10
<i>Wildschweinbraten (von der Schulter) mit Orangen-Sherrysauce, Blaukraut, Serviettenknödeln, Rotwein-Preiselbeerbirne und glasierte Maroni</i>	€ 16,90
<i>Rehschnitzerl (Schale, Frikandeau), gebacken mit Kürbiskernpanier dazu Erdäpfel-Vogerlsalat, Preiselbeer-Pfirsich</i>	€ 17,90
<i>Rehragout (aus dem Schlegel), mit Blaukraut, dazu Kürbisspätzle, Rotweinbirne, Preiselbeeren und glasierte Maroni</i>	€ 19,90
<i>Im ganzen mariniertes, gebratenes Hirschfilet, dazu Whiskeysauce, Preiselbeer-Zwetschken, glasierte Maroni, Speckbohnen und hausgemachte Erdäpfelnocken</i>	€ 29,90

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