

**„WILDE ZEIT“
im Garten-Hotel Ochsenberger!**

Vom 22.10. – 13.11.2011

genießen Sie bei uns das frische heimische, rein biologische Wildbret, verfeinert mit frischen Zutaten und Beilagen, vorzugsweise von unseren Hauslieferanten aus der heimischen Landwirtschaft



Verantwortlich für Ihr kulinarisches Erlebnis ist unser Küchenchef Johann Unger mit seinem Team.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Appetit!

*Ihre Gastgeber
Astrid und Peter Ochsenberger
& das Garten-Hotel-Team.*

Das traditionelle Martinigansl servieren wir Ihnen vom 05. - 13. November 2011.

Vor dem Essen empfehlen wir...

Frizzante aus wilden oststeirischen Trauben	€ 3,70
Glas Muskateller Frizzante	€ 3,70
Glas Frizzante Rosé, WG Pock	€ 3,70



Kalte Vorspeisen

Duett vom Roastbeef und Tartare vom Hirsch mit Essigschwammerl
€ 10,00

In Chiliöl mariniertes Rehcarpaccio
auf buntem Blattsalat mit Walnusskernen und Apfelspalten
€ 10,00

„Wilde“ Vorspeisenvariation
Wildschweinschinken, Rehpastete, warm geräucherter Wildlachs,
knuspriger Almziegenkäse in der Kürbiskruste, eingelegte Waldpilze und Gemüse
€ 9,00

Fasanen-Waldpilzterrine mit pikantem Cous-Cous und Preiselbeer-Dip
€ 8,50

Vogersalat mit gerösteten Speckstreifen und Erdäpfel
€ 5,00

Heiß Begehrtes aus unseren Suppentöpfen

Wildcremesuppe mit Bröselknödel und Kraftsprossen
€ 4,50

Steirische Schwammerlsuppe
€ 4,00

Unsere „Weißen“

2010 Chardonnay
WG Sax / Prebendorf
1/8l € 3,30

1/8l

2010 Sauvignon Blanc
WG Fassold / Straden
1/8l 3,50



„Wildes“ für Zwischendurch

Hirsch-Käferbohnenchili mit Weißbrotbaguette
€ 11,00

„Wilde“ Lasagne mit warmem Schwammerlsalat
€ 11,00

„Wildes“ auf vegetarisch

Variation von Rotkraut, Schupfnudeln, Käferbohnenbällchen und Waldpilzragout
€ 10,00

Knusprige Käferbohnenbällchen auf Rahmchinakohl
€ 9,00

„Wilde“ Hauptgerichte

Zarte Rehmedaillons mit gebratener Gänseleber in Portwein-Wildsafterl,
serviert mit Kastaniensoufflé und zartem Gemüsebouquet
€ 23,00

Rosa gebratene Scheiben vom Rehnüsschen in Schokoladen-ChilisaUCE
mit Walnusschupfnudeln und Rotkraut
€ 22,00

Tournedos vom Hirschrücken in Wildsafterl
mit flambierten Weintrauben und Kastanien, serviert mit pikantem Cous-Cous
€ 22,00



Mit Wollschweinspeck und Gemüse gefüllte Hirschroulade in Wurzelrahm,
dazu Weißbrotschnitte und Apfelrotkraut
€ 19,00

Feine Filetspitzen von Reh und Hirsch in Waldpilz-Specksauce,
dazu Bandnudeln
€ 19,00

Dreierlei Wild vom Rost
mit Ofenerdäpfel, Zimtzwetschken und Butterkarotten
€ 19,00

Wildschweinrücken in Apfel-Holunderragout,
serviert mit Rosinen-Reisbällchen
€ 19,00

Glaciertes Fasanenbrüstchen in Portwein-Preiselbeersafterl,
dazu überbackene Kräuter-Erdäpfel
€ 18,00

Knusprig gebratene Flugentenbrust auf Rahmchinakohl
mit Polentataler und Uhudlersafterl
€ 17,00

Zu allen „wilden“ Hauptgerichten servieren wir zusätzlich frisches Apfelrotkraut.

Unsere „Roten“

2006 „Travertin“ (Zweigelt Barrique)
WG Scharl / St. Anna-Aigen
1/8l € 3,50

2006 „Granat“ (Cuvée)
WG Pock / Straden
1/8l € 3,90

2008 „BBB“ (Cuvée)
WG Pregartner / Wolfgruben
1/8l € 4,10

2008 Zweigelt Barrique
WG Loder-Taucher / Poschitz
1/8l € 3,50



Für alle Gäste, die keine Wildliebhaber sind

Rindssuppe mit Kräuterfrittaten oder Leberknödel
€ 3,00

Kürbiscremesuppe mit Kernen & Kernölspur
€ 4,00



Gegrillter Ziegenkäse im Speckmantel auf Vogerlsalat
als Vorspeise € 7,50
als Hauptspeise € 9,50

Steirischer „Hendlsalat“
Gemischte Blattsalate mit gebackenen **oder** gegrillten Hendlstücken
€ 8,50

Schweinsfilet im Ganzen gebraten in Waldpilzsauce,
dazu hausgemachte Bandnudeln und Fisolenbündel
€ 12,50

Grillvariation – Gegrilltes von Rind, Schwein und Hühnerfilet,
serviert mit frischem Gemüse und Speckerdäpfel
€ 12,00

Wiener Schnitzel, serviert mit einer Beilage Ihrer Wahl
vom Schwein € 9,00
vom Huhn € 9,00
vom Kalb € 13,20



Filetsteak in Pfefferrahm, dazu Ofenerdäpfel und gegrilltes Gemüse
220g € 21,00

Calamari vom Rost in Knoblauchbutter mit Baked Potatoes **oder** getoastetem Weißbrot
(Ein wahrer Genuss für alle Calamarifans!)
€ 12,00

Forellenfilet aus der Weizklamm mit Knoblauchbutter und Petersilienerdäpfel
€ 13,00

Unsere „Weißen“

2010 Weißburgunder
WG Maurer / Hohenberg
1/8l € 3,10

2010 Scheurebe – Sämling 88
WG Leitner / Schattauberg
1/8l € 3,50



Wir versüßen Ihr Leben!

Pochierte Birne mit Kürbiskern-Vanillecreme im Stanitzel serviert

€ 5,50

Mohn-Topfenockerl auf Zwetschkenröster

€ 5,50

„Ochsenbergers“ Dessertvariation

Lassen Sie sich überraschen und genießen Sie einen Streifzug durch unsere süße Welt!

€ 5,50

Maroni-Nougatmousse mit Amarenakirschen und Vanilleeis

€ 5,50

Bauers frische Erdbeeren mit Vanilleeis

€ 5,50



Frische naturbelassene Erdbeeren in Topqualität mit dem unübertroffenen Geschmack beziehen wir von „Bauers Gartenland“, dem größten Glashaus Österreichs in der Nachbargemeinde.

Kastanien-Schokoladenschnitte

€ 4,00

Zum Dessert

Dessertwein vom Uhudler

1/16l € 2,90

2007 Bio-Schilcher-Auslese

WG Franz Strohmeier

1/16l € 3,90

