



## **70 Jahre Gasthof familie OHR 1953-2023**

Wir verwenden hauptsächlich Regionale Produkte wie z.B. Seewinkler Spargel Fam. Haider aus Illmitz; Erdäpfel, Rüben, Kürbis aus Markt St. Martin Fam. Dorner; Fische von der Firma Eishken-Estate, Fam. Aibler; Sowie Fleisch und Wild aus Österreich. Unsere Produkte sind zu 100% Gentechnikfrei - Bio Lebensmittel sind gekennzeichnet.

Da wir unsere Speisekarte mehrmals wöchentlich ändern, informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Allergene Zutaten in unseren Gerichten!

*Uhudler Frizzante, Uhudlerei Mirth, Südburgenland 6,60*

*Kirschendirektsaft aus der Leithaberg-Kirche „Spritz“ mit Limette u. Pfefferminze 0,5l 5,50*

*Prosecco Brioso Treviso 6,60*

*Frischer Sturm ist eingetroffen, Weinbau Mayer, Donnerskirchen 3,80*

---

### **Hausgebeizter Lachsforelle aus der Naturteichwirtschaft Radlberg**

*Gewürfelt unter der Räucherglocke serviert an Senfsauce 16,90*

### **Octopus „Galizische Art“**

*Knoblauch, papriziert, an knusprige Erdäpfelscheiben, Rucola 18,90*

### **Eierschwammerl Bruschetta**

*an Balsamicoglace, Senfsaatkaviar und Rucola 14*

### **Knusprige Rindfleischröllchen vom Österreichischen Salonbeef**

*an sautierte Zuckerkerbenschnitten u. Sellerie mit BBQsauce 14*

---

**Hühnerkraftsuppe** mit Wurzelgemüse und Grießnockerl 6,50

**Kohlrabicremesuppe** mit Kohlrabi und Croutons 6,90

---

**Wolfsbarschfilet aus Kroatien** 33

**Zanderfilet cross** 28

*mit Petersilienerdäpfeln, Saisongemüse und Zitrone*

---

**Gefüllte Zucchini** mit Parmesan überbacken

*mit karamellisiertem Weißkraut, Eierschwammerl und Süßerdäpfel auf Kürbispüree 16,90*

## **Grenzgeher Steinpilze gebacken**

*an Trüffel-Mayonnaise mit schwarzen Burgundertrüffel, dazu Blattsalat 35*

## **Steinpilz Ravioli mit schwarzen Burgundertrüffel**

*in Rahmsauce auf Kohlrabi u. Jungzwiebel, Pfeffer-Pecorino on top 22*

## **Eierschwammerl Gulasch** mit hausgemachte Semmelknödel 19,90

---

## **Schnitzel vom Steirer Reh** in Kürbiskernpanier,

*dazu Erdäpfel-Gurkensalat mit Kürbiskernöl von Fam. Dorner aus Markt St. Martin 28*

## **Herzhaftes Ragout vom Steirischer Reh**

*mit Waldpilzen u. Göderl Speck, dazu hausg. Spätzle, Preiselbeeren 25*

## **Steirischer Hirschrücken**

### **mit schwarzen Burgundertrüffel**

*auf Risotto mit Bgld. Kürbis aus Markt St. Martin, Parmesan on top 35*

## **Steirischer Hirschkalbschlegel**

*im eigenen Saft geschmort, dazu Rotweinäpfel, Semmelknödel und Preiselbeeren 26*

---

## **Französisches Perlhuhn Supreme**

### **an schwarzen Burgundertrüffel**

*mit Weißkraut, Kürbis und Pinienkerne gefüllt*

*auf gebratenem frischem Mischgemüse mit Thymian und Limette 23*

## **Hühnerbrust Supreme aus Österreichischer Haltung**

*mit Blattspinat gefüllt auf Risotto mit Bgld. Kürbis aus Markt St. Martin, Parmesan on top 18,90*

## **Fledermaus gebacken vom Donaulandschwein**

*dazu Erdäpfel-Gurkensalat mit Kürbiskernöl von Fam. Dorner aus Markt St. Martin 18,90*

## **Rostbraten vom Österreichischen Salonbeef**

*mit Röstzwiebel im Bratensaft und Braterdäpfeln, Essiggurkerl 29,90*

---

## **Affogato** kleiner Espresso mit Vanilleeis 6,30

## **Sorbet Variation** Marillen/Ribisel/Zitrone mit frischen Früchten 9

## **Hausgemachte Heidelbeer-Tascherl**

*in Butterbrösel geschwenkt mit Birnen-Rotweinapfel-Kompott 9*

## **Hausgemachte Tarte von der Zartbitterschokolade**

*an Fruchtsauce und Marillensorbet 12*

*2cl Grappa - Bocchino 12 Jahre im Holzfass gereift - aus der 3l Flasche 5,50*