



DEER'S

im Hubertushof

Gedeck

2,90

VORSPEISEN

Beef Tartar – vom Grödiger Jungstier

17,00

gesalzene Butter | Wachtelei
Zwiebelmarmelade | Toast

Reh Carpaccio

15,00

Essig - Zwetschken | Vogelbeeren
Bio Rauchkuchlkäse vom Pötzelsberger
Sesam - Blätterteig

Herbtsalatbowl

12,00

Kürbiskernvinaigrette
Aberseer Schafskäse | Muskatkürbis

SUPPEN

Getrüffelte Pastinaken –

6,00

Sellerieschaumsuppe

pikantes Rindermark

Kürbis – Chili – Ingwerschaumsuppe

6,00

Kürbisravioli

Kräftige Rindssuppe mit Wurzelgemüse

5,50

wahlweise mit:

Frittaten oder Grießnockerl

Gemischter Blattsalat

5,00



DEER'S

im Hubertushof

HAUPTSPEISEN

Filetsteak 250 g von der Fuchserie - Grödig	37,00
Gemüse Topinambur - Kartoffelgratin Kräuterbutter auf Wunsch mit Pfefferrahmsauce	
mit gebratener Gänseleber Aufpreis	7,00
2eierlei vom Wild	32,00
Hirschrücken und Rehragout	
Serviettenknödel Eierschwammerl Apfelrotkraut	
Rehragout	24,00
Serviettenknödel Eierschwammerl Apfelrotkraut	
Gamsgulasch	23,00
Schnittlauchspätzle Cranberrys	
Wiener Schnitzel vom Milchkalb	22,00
Petersilienkartoffel Preiselbeeren Zitrone	



DEER'S

im Hubertushof

Ausgelöstes Backendl

Kartoffel - Gurkensalat | Preiselbeeren
Zitrone

16,00

Forelle „Müllerin Art“

Petersilienkartoffel | Mandelbutter
grüner Salat

24,00

Deer's Burger

Rindfleisch | Cheddar | Zwiebelringe
Bacon | Tomate | Gurke | Pommes

17,00

Steinpilz Ravioli

Eingelegte Birnen | schwarze Walnuss
Wensleydale Cranberry Cheese

18,00



DEER'S

im Hubertushof

DESSERTS

Maroni Mousse Lasagne Passionsfrucht Kürbis Pfefferminz Öl	10,00
Variation von der Belgischen Schokolade Ananas-Estragon-Kompott	10,00
Topfenknödel Butterbrösel Holler-Bananen-Koch Tonkabohnen Eis	9,00
Palatschinken 2 Stück Marillen-Rum-Marmelade	7,00
Salzburger Nockerl Preiselbeer Schaum	
1 Stück	9,00
2 Stück	13,00
3 Stück	17,00