

Willkommen bei „Schranks“ in Peuerbach!

Allergeninformation

A -Glutenhaltiges Getreide B-Krebstiere C -Ei D-Fisch F- Soja O -Sulfite P – Lupinen G- Milchprodukte H-Schalentiere L-Sellerie M-Senf N-Sesam R-Weichtiere
Gemäß Verordnung sind die oben stehenden EU-Allergengruppen in der Speisekarte zu kennzeichnen.

In unseren Salaten können die Allergene G l M enthalten sein. Unsere Biere und Weine enthalten die Allergene A O.

Für unsere jungen Gäste

Kinderwiener oder kleine Schinkenkäseröllchen mit Pommes frites	8,00
Nudelteller an Tomatensauce und Käse	7,00
Semmelknödel mit Kroketten und Preiselbeerfrucht, an Wildrahm	7,00
Grillwürstel mit Pommes frites und Ketschup	7,50
„Fish and chips „ Fischstäbchen gebacken, dazu Pommes frites	8,00



Herbstlicher Blattsalatteller

Gratinierter ZiegenCamembert/Honig/Walnüsse/Apfel/Orange/Joghurtdressing

16,90

„Surf & Turf „

Hirsch-Carpaccio/Shrimps/Olivenöl/Parmesan/Balsamico/Focaccia

16,50

„Jäger Gröstl „

Reh-Käsekrainer/Erdäpfel/Schwammerl/Zwiebel/Kräuter/Spiegelei/Blattsalatnest

12,90



Traditionelle Wildrahmsuppe

Geröstete Weißbrotwürfel/Gemüse/Preiselbeerobers

6,50

Kräftige Rindssuppe

Kräuter-Frittaten/Suppengemüse

4,90

Reh-Leberknödel/Rehfleischstrudel/Suppengemüse

5,50

Würzige Asiatische Wildgeflügelsuppe

Eigene Einlage/Gemüse/Nudeln

6,20

Hausgemachtes Herbstbeuscherl

Reh/Kalb/Semmelknödel/Gemüseeeinlage

11,90

Kleine Portion als Vorspeise (ohne Knödel)

9,50



„Herbstlicher Beilagenteller „

Semmelknödel/Kroketten/Steinpilznocken/Gratin/Ofenkürbis/Wildrahm/Blaukraut

16,90

„Spachinger Schofkas-Raunaknödel „

Kürbis-Gemüse-Schwammerlragout/Kren/Kräuterrösti/Salatteller

16,50



Klassischer Hirschbraten

Rotweinsauce/Semmelknödel/Kroketten/Blaukraut

19,90

„Samareiner Wildragout „

Most-Gemüsesauce/Kürbis-Serviettenknödel/Landlerdäpfel/Blaukraut

18,90

Heimischer Rehschlögelbraten

Aus Peuerbach & Eschenau/Preiselbeer-Rosmarinsauce/Kräuterspätzle/Kroketten/Salatteller

19,90

Gebratene Flugentenkeule

Semmelknödel/eigenes Safterl/Eferdinger Landlerdäpfel/warmes Most-Speckkraut

20,90



„Schranks Wilderer Nudeln „

Feines Hirsch-Gemüseragout/Steinpilze/rosa Pfeffer/Kräuter-Dip/Käse/Kohlsprossen

19,90

Zwiebelrostbraten vom Hirschkalb

Zwiebel-Speck-Gemüsesauce/Butternudeln/Eferdinger Landlerdäpfel/Blaukraut

25,90

Gebackene Asia-Perlhuhnbrust

Sesam-Pankomehl-Panade/würziger Asia-Gemüsereis/Wild-Sojasauce/Salatteller

24,90

Gefüllte Scheiben vom Wildscheinrücken

Spinat-Mandel-Spachinger Schofkas/Wildglace/Speck/getrüffelte Rahmpolenta/Kohlsprossen

26,90

Medaillons vom Peuerbacher & Eschenauer-Rehrücken

Teuchtler Gin-Thymiansaferl/Kürbisstrudel/Erdapfelgratin/herbstliches Gemüsebukett

28,90

Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir unser Baumgartner Herbstbier

süffiges, vollmundiges Bier, mit herrlicher Würzung und angenehmen Malzaroma



Steirischer Backhenderlsalat

Herbstsalate/gebackenes Hühnerbrüstchen/Kürbiskerne/Kürbiskernöl 15,90

Schinken-Käseröllchen (vom Schulterblock)

dazu Pommes frites und Salatteller 14,20

Wiener Schnitzerl

Schwein/Butterreis/Eferdinger Landlerdäpfel/Salatteller oder Pommes frites 16,50

Unser Herbst-Cordon bleu

Schwein/Senf/Speck/Käse/Kürbis/Kräuter/Butterreis/Eferdinger Landlerdäpfel 18,90

Gebratene Schweinelendchen

Pfeffer-Kräutersauce/Butterspätzle/Kroketten/Ofenkürbis 20,90

Schranks Grillplatte

Gegrilltes vom Huhn/Schwein/Rind/Pommes frites/Kräuterbutter/herbstliches Grillgemüse 19,90

Unsere Weinempfehlung zu unseren Wildwochen

Leo Aumann classic 2023 Thermenregion DAC

Rotweincuvée aus Zweigelt, St. Laurent, Merlot und Pinot Noir

1/8 4,30



Eispalatschinke

Vanilleeis/Fruchtgarnitur/Schokosauce/Schlagobers

7,50

Warmer Schokokuchen

Flüssiger Kern/Vanilleeis/Schlagobers/warme Weichseln/Schokosauce

7,00

2 Stück Marillenpalatschinken

Omas Marillenmarmelade/Staubzucker

5,00

Warmer Apfel-oder Topfenstrudel

Vanilleeis/Schlagobers

4,70



Powidltascherl

Zuckerbrösel/cremiges Kaffeeis/Schlagobers

8,00

„Herbstlicher Eistraum „

Cremiges Topfen-Himbeereis/warme Amaretto Himbeeren/Krokant/Schlagobers

8,00

Hausgemachte Sachertorte

Schlagobers

4,00

