

Janeke's

Starter

Suppe des Tages	€	9
Tagliatelle Leone	€	13
Tagliatelle mit Pesto, Kirschtomaten, Rucola, Parmesan, vegetarisch, vegan möglich		
Carpaccio	€	15
Handgeschnittene Scheiben vom Rinderfilet, Parmesan, Rucola, Olivenöl		

Burger

The Duke	€	19
Dry Aged Beef (ca. 180g), US Cheddar, knuspriger Bacon, rote Zwiebel, Salat, Bourbon - BBQ - Sauce, Briochebun		
Pulsnitz Double Cheese	€	19
Dry Aged Beef (ca. 180g) US Cheddar, Blauschimmel, Birnensenf und Salat, Briochebun		
Goosebay	€	19
Geschmorte und gezupfte Gänsebrust (ca. 180g), US Cheddar, Blauschimmel, Salat, Birne, Preiselbeere, BBQ - Sauce, Briochebun		

alle Burger werden mit einer kleinen Portion Belgischen Frites serviert.
Die Frites werden in Rinderfett gebacken und sind **nicht vegan**.

Fisch

Gebutterter Zander	€	25
Zanderfilet aus zertifizierter Bio - Zucht, Zanderfilet in Butter gebraten, Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse		

Janecks

Steaks

Roastbeef - Rumpsteak, ca. 250g Weidehaltung, Uruguay	€	26
Ribeye - Entrecote, ca. 300g Weidehaltung, Uruguay	€	31
Filet, ca. 200g Weidehaltung, Uruguay	€	33

zu allen Steaks servieren wir Rosmarinkartoffeln und marktfrisches Gemüse
oder Belgische Frites, in Rinderfett gebacken.

Dessert:

Affogato al caffè Eine Kugel Häagen Dasz Vanille Eis, ertrunken in gezuckertem Espresso	€	6
Steirer Eis Eine Kugel Vanilleeis, verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl	€	6
Tarte Normande Apfelkuchen nach französischem Rezept mit einer Kugel Häagen Dasz Vanille Eis	€	8
Warmes Schokoküchlein Innen flüssig, serviert mit einer Kugel Häagen Dasz Salted Caramel Eis	€	8

Eine Auswahl an frisch gekochten Wild- und Schmorgerichten finden Sie auf den Tafeln
im Restaurantbereich. Gerne berät Sie die Chefin persönlich.

*Sehr geehrte Gäste,
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.*

*Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Lebensmittel haben, so fragen Sie uns bitte nach der Allergienkarte. Gerne
beraten wir Sie dann ausführlich zu den enthaltenen Allergenen.*

Ihre Gastgeber Ela und Florian



Wild und - Waldhaus Specials

Ente nach Art des Hauses	€	28
Brust und Keule mit Rückenteil knusprig gebraten an Semmelknödeln, Rotkraut und einer kräftigen Sauce		
- nur mit der Brust	€	24
- nur mit der Keule	€	22
Hirschschnitzel Wiener Art	€	24
Aus der Oberschale, geschossen in der Massenei Kürbispanade, Preiselbeeren und Belgische Frites rot weiss		
Hirschgulasch „Wilderer Art“	€	23
Aus der Kugel, geschossen in der Massenei Kräftige Sauce mit Wildpilzen, Speck und Schokolade, serviert an Semmelknödeln		

*Sehr geehrte Gäste,
Ihre Gesundheit liegt uns am Herzen.*

Wenn Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Lebensmittel haben, so fragen Sie uns bitte nach der Allergenkarte. Gerne beraten wir Sie dann ausführlich zu den enthaltenen Allergenen.

Ihre Gastgeber Ela und Florian