

Als Aperitif empfehlen wir



MUSKATELLER FRIZZANTE

Weinhof Deutsch / Untergreith

4,50

ROSMARIN - TONIC

Steir. Wermut von Lisa Bauer, Tonic, Orange, Rosmarin

5,50

HERBSTLICHER APEROL SPRITZ'

Prosecco | Birnensaft | Aperol & a bissl Soda

5,80

LILLET RUBY

Lillet | Granatapfelsaft | Ginger Ale

5,80

HUGO KLASSIK

Prosecco | Holundersaft | Soda | Minze

5,80

HERBSTFRISCHE „ALKOHOLFREI“

Bitter Lemon | Ananassaft | Mandelsirup | Zitrone

4,50

MIAZTOI BRÄU VOM FASS

0,3l Wiener Lager – bernsteinfarben, nussig-brotiger
Malzkern, sauber vergoren und moderat gehopft!

4,40

Landgasthof Willingshofer

Dorfplatz 18 8616 Gasen 03171-203
landgasthof@willingshofer.at www.willingshofer.at



HERBSTLICH – WILDE VORSPEISEN

FEINES CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

an Beeren – Orangen – Salsa & steirischem Feldsalat

14,50

ZART GERÄUCHERTE ENTENBRUST &

WILLINGSHOFER'S ENTENSALAT

traditionelles neu interpretiert – mit Butter und Brot

14,50

FEIN CREMIGE TERRINE VON KÜRBIS & ZUCCHINI

AUF MARINIERTEN KRÄUTERSEITLINGEN

fein garniert mit knusprigem Brot

13,50

SALAT VOM BUFFET

5,50

AUS UNSEREM SUPPENTOPF

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Nudeln oder Frittaten

5,50

KRÄFTIGE RINDSUPPE mit Wildfleischstrudel

6,00

STEIRISCHE KÜRBIS – APFEL – CREMESUPPE

6,50

CREMIGE KÄFERBOHNENSUPPE mit Polenta-Kürbiskernnockerl

6,50

Um es dem Küchenpersonal zu erleichtern bitten wir Euch keine Beilagen-Änderungen vorzunehmen!

Herzlichen Dank! ☺☺☺

Landgasthof Willingshofer

Dorfplatz 18 8616 Gasen 03171-203

landgasthof@willingshofer.at

www.willingshofer.at



UNSERE WILDEN SCHMANKERLN

WILLINGSHOFER'S JAGDHERRENPLATTE

Gegrilltes von Reh & Hirsch an fruchtig, wilder Sauce
dazu verschiedene Beilagen und Preiselbeeren - für 2 Pers. 64,00

GEGRILLTE MEDAILLONS VOM REH

an Willingshofer's grüner Pfeffersauce
Hausg'machte Maistörtchen und Gemüse 29,00

STEAKS VOM HIRSCHKALBSRÜCKEN

an Gasner Eierschwammerlsauce
Serviert mit 2erlei Kroketten und Speckbohnen 31,00

BRATEN VOM HEIMISCHEN WILDSCHWEIN

Hausg'machte Kroketten, Rotkraut und Kohlsprossen 25,00

HIRSCHBRATEN "HUBERTUS"

traditionell wie eh und je
Serviettenknödel, Kastanienrotkraut und Preiselbeerbirne 25,00

STEAK VOM ELCH *in würziger Pfefferrahmsauce*

Dazu Kürbis-Gnocchi und Gemüse 32,00

FASANENBRÜSTCHEN *im Speckmantel gebraten mit Maronifülle*

An feiner Portweinsauce auf Bandnudeln serviert 27,00

BURGER MIT ZEBRA - PATTI *(aus kontrollierter Zucht)*

Karamellisierter Zwiebel / hausgemachte Sauce / Salate / Käse....
Serviert mit Rösti Stix's und Schnittlauchsauce 25,00

AUßERDEM KOCHEN WIR FÜR SIE

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

auf herbstlichen Blattsalaten mit Kernölmarinade 16,50

SAFTIGES STEAK VOM ALMOX – BEIRIED

serviert mit Rösti Stix's, Gemüse & Schnittlauchsauce 31,00

GEBACKENES SCHWEINSSCHNITZERL

mit Pommes frites und Preiselbeeren 16,50

GEKOCHTES SCHULTERSCHERZL VOM HEIMISCHEN BIORIND

auf herbstlichen Majoran-Erdäpfeln 24,00

VIELLEICHT LIEBER OHNE FLEISCH

GASNER SAIBLINGSFILET GEBRATEN

auf cremigen Kürbis-Gnocchi 24,00

GEBACKENES GEMÜSE *in knuspriger Panade*

mit hausg'machter Sauce Tartare 14,50

KICHERERBSEN – STRUDEL

serviert auf buntem Paprikagemüse 14,50

Um es dem Küchenpersonal zu erleichtern bitten wir Euch keine Beilagen-Änderungen vorzunehmen!
Herzlichen Dank! ☺☺☺

Bei Unverträglichkeiten und Allergien kann Ihnen gerne unser Servicepersonal Auskunft erteilen!

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

GEBACKENES SCHNITZERL

vom Schwein mit Pommes frites

9,50

GEGRILLTE BEIRIEDSCHNITTE

mit Pommes frites und Gemüse

17,50

ETWAS SÜSSES ZUM ABSCHLUSS

CREMIGES PARFAIT VON DUNKLER & HELLER SCHOKOLADE

dazu fruchtiges Granatapfel-Granitée

8,50

KNUSPRIG GEBACKENES EIS – DUETT

mit lauwarmen Beeren serviert

8,50

WARMER SCHOKO – NUSSKUCHEN

mit Vanilleeis, fein garniert

7,50

HAUSG'MACHER APFELSTRUDEL *mit Vanillesauce*

5,50

FEIN CREMIGES MARONI – TIRAMISU

6,50

HERBSTLICHER ZWETSCHGENKNÖDEL IM GLAS

6,50

HAUSG'MACHTE EIERLIKÖR – NUSSTORTE

5,00

Landgasthof Willingshofer

Dorfplatz 18 8616 Gasen 03171-203
landgasthof@willingshofer.at www.willingshofer.at



EIN GUTES SCHNAPSERL ZUM VERDAUEN

WILDER HAUSG'MACHER FRÜCHTEVODKA	4,00
ANG'SETZTES LÄRCHERL ODER ZIRBERL	3,00
EDELBRÄNDE AUS DER REGION MARILLE, WILLIAMS-BIRNE UND ZWETSCHKE	3,50
KIRSCHLIKÖR ODER BAILEYS FÜR DIE SÜßEN	3,50
AVERNA SOUR mit Eis und frischer Zitrone	4,50
„RUM – SPEZIAL“ zB.: Bumbu, Gold of Mauritius, Don Papa, Relicario, Zacapa, Diplomatico, ...	6,00

*Gerne servieren wir zum Dessert einen guten Kaffee –
oder vielleicht darf's noch ein gutes Glaserl Wein sein?*



*Herzlichen Dank für Euren Besuch!
Guten Appetit und gemütliche Stunden bei Speis & Trank,
wünscht das gesamte Willingshofer – Team*