



CERVUS

MITTAGSTISCH

11:30 bis 13:30 Uhr

13 Euro

MONTAG
19.10.2026

Hausgemachte Semmelknödel
in Champignon-Rahmsauce

DIENSTAG
20.10.2026

Piccata Milanese vom Hähnchen
mit Tomatensoße und Penne

MITTWOCH
21.10.2026

Risotto mit Spinat und Parmesan

DONNERSTAG
22.10.2026

Szegediner Gulasch mit Kartoffeln

Auf Wunsch servieren wir dir auch gerne
eine Salatbowl, optional auch mit Rinderstreifen,
Saiblingsfilet oder Garnelen.

Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Service und gesetzlicher Mehrwertsteuer.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Auskunft über Allergene gibt dir gerne unser Cervusteam.



CERVUS

VORSPEISEN

Almwies'n-Salat (vegan) 7.5

Bunter Blattsalat mit saisonalen Zutaten, gerösteten Kernen und CERVUS Hausdressing

Wild & Würze 15

Handgeschnittenes Hirschtatar auf knusprigem Kürbiströsti mit Karfiolbrösel

Kürbis & Burrata 13.5

Hausgepickelter Kürbis mit cremiger Burrata, gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl

Hausbrot & Aufstrich 7.5

Sauerteigbrot mit Salzbutter und Tagesaufstrich

HAUPTSPEISEN

Wiener Kindl 27.5

Kalbsschnitzel goldgelb gebacken mit Petersilienkartoffeln und handgerührten Preiselbeeren

Bayerisches T-Bone 20.5

T-Bone-Steak mit Filetanteil vom bayerischen Strohschwein mit Skin-on-Potatoes, Speck-Krautsalat und Ingwer-Kren-Schmand

Rostbraten Rebbl 29

Rinderrückensteak mit hausgemachten Spätzle, Pak Choi, Röstzwiebeln und Rotwein-Schalottenjus

Wilder Hausklassiker 24

Hirschgulasch mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Cervus Bosna 17

Würziger Käsekrainer aus hauseigener Schlachtung im reschen Brot, verfeinert mit Zwiebeln, Radieschen, Senfkaviar und süßer-Senf-Mayo, dazu knusprige Pommes

Saibling auf Reisen 26.5

Gebratenes Saiblingsfilet mit Rieslingschaum, wildem Brokkoli und Kürbisgnocchi

Kalbsbeuscherl 19.5

Feines Beuscherl von Herz und Lunge mit Semmelknödel und Kräuteröl

SUPPEN

Kaspresskraftbrühe 8

Herzhafte Rinderkraftbrühe mit Kaspressknödel und JulienneGemüse

Kürbis-Ingwercremesuppe 8

Kürbis-Ingwercremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kräuteröl

VEGETARISCH & VEGAN

Kaspressknödel 17

Kaspressknödel auf Krautsalat, Meerrettichschmand und Rucola

Power-Falafel-Bowl (vegan) 17.5

Blattsalat, Bulgur, Hummus, Kürbis, Tomaten, hausgemachte Falafel und veganer Joghurt (wahlweise auch mit 3 Garnelen + 9)



HOST GWUSST?
HEIT GIBT'S NO A EXTRA
MITTAGSSCHMANKERL
OBENDRAUF.

SÜßES FINALE

Weil's ohne Nachtisch nicht geht

Feuer & Flamme 8.5

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit feiner Kruste

Süße Knödel 11

Topfen-Nougatknödel mit Zwetschgenröster

Kürbischeesecake 7

Hausgemachter Kürbischeesecake im Glas mit Vanillecrumble und Preiselbeergel

Affogato 6