

Vorspeisen & Salatideen

Beef Tartare (Rinderfilet) 110g - Wachtelei - 2 Stk. Toastbrot 11,90

Beef tartare - butter - sandwich loaf - egg

Gebratene Gänseleber (artgerechte Haltung) - Trüffelpüree -

Preiselbeeren - Grand Jus 13,90

Goose liver - potatoe puree - grand jus



Wakame Algensalat - gebratene Jakobsmuscheln - Rosensalz 12,90

Seaweed salad- fried scallops - rose salt

Vogelssalat - Steirische Art - Speck - Erdäpfelsalat - Ei 6,90

Field salad - potatoes - bacon - egg

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 3,70

Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling

Kürbiscremesuppe - Sahnehaube - Brotwürfel 4,90

+ 2 Stück Riesengarnelen in Kürbiskernpanier 6,90

Pumpkinsoup with or without prawn - cream - bread



Salate

Gemischter Salat 3,90

Grüner Salat 3,50

Erdäpfelsalat mit oder ohne Kernöl 4,00

Käferbohnenalat mit Zwiebel 4,00

Krautsalat 4,00

Mixed salad, green salad, potatoesalat, beansalat, coleslaw salad



Fleischlose Gerichte

Handgemachte Teigtaschen - Kürbisfülle - frischer Parmesan 13,40

Ravioli - Pumpkin - fresh parmesan

Schwammerlsauce - Semmelschnitte 11,90

Mushroomsauce - dumplings

Steinpilzrisotto - frischer Parmesan 11,90

Mushroom risotto - fresh parmesan

Steirische Frühlingssrolle - Spinat - Schafskäse -

Paprikaschaum - Koriander 13,40

Spring rolls „styria style“ - spinach - sheep cheese - paprikasauce



Fischgerichte

Gebirgs - Saiblingfilet (Retteneqq, Stmk.) -

Pilzrisotto - frischer Parmesan 15,90

Mountain trout filet - risotto - fresh parmesan



Riesengarnelen „Asia“ - Butterreis - Gemüse 23,90

King prawns „asia“ - rice - vegetables



Gebirgs - Forelle (Retteneqq, Stmk.) - „Müllerin Art“ -

im Ganzen gebraten - Erdäpfeln 15,90

gold trout grilled (whole fish) - potatoes

Offene Weissweine

1/8 l Welschriesling 3,-

1/8 l Weissburgunder 3,20

1/8 l Sauvignon blanc 3,60

1/8 l Gelber Muskateller 4,70



Fleischgerichte



Bio Rostbraten geschmort nach „Alt Wiener Art“ - Zwiebelsauce -

Serviettenknödel - Röstzwiebelgarnitur 16,90

Onion roast with dumpling



Styria Beef Tafelspitz - Apfelkren - Erdäpfelbeilage 15,90

Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

½ steirisches Backhendl ohne Haut 8,50

Deep fried half chicken without skin

Cordon bleu vom Schwein mit Beilage nach Wahl 12,90

Vom Huhn / vom Kalb mit Beilage nach Wahl 14,70 / 16,90

Cordon bleu with ham and cheese from pork, chicken or calf



Mixed Grill - Schweinsrückensteak - Schweinsfilet -

Hühnerfilet - Pommes frites - Kräuterbutter 14,20

Mixed grill plate - chop - chicken fillet - pork fillet - French fries

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Beilage nach Wahl 15,90

vom Huhn / vom Schwein mit Beilage nach Wahl 13,70 / 11,90

Viennese Schnitzel from calf, pork or chicken

Rinderfilet „medium“ - Schwammerlsauce - Erdäpfelkroketten 26,90

Filetsteak - mushroomsauce - crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtäler Huhn - Sauce Tartare 10,90

Deep fried liver from chicken - sauce tartare

Offene Rotweine

1/8 l Blauer Zweigelt 3,30

1/8 l Blaufränkisch 3,60

1/8 l Heideboden (ZW x BL) 4,50



Desserts



Kastanienreis mit Schlagobers und Schokoladensauce 6,90

Chestnut puree with cream and chocolate sauce

*Mousse von der dunklen Schokolade mit
frischen Früchten 5,90*

Chocolate mousse - fresh fruits - chocolate sauce



*Panna Cotta - Karamellsauce -
Sahnehaube 6,90*

Panna cotta - caramell - cream



Hausgemachtes Isabellatraubensorbet 4,50

Grape sorbet - production of one's own -
fruits are cultivated biologically and are from the region

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 3,50

Apfelstrudel or Topfenstrudel - whipped cream

Kardinalschnitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 3,50

Kardinalschnitte with cream and chocolate

