

Vorspeisen & Salatideen

Beef Tartare (Rinderfilet) 110g - Wachtelai - 3 Stk. Toastbrot 12,90
Beef tartare - butter - sandwich loaf - egg

Gebatene Gänseleber (artgerechte Haltung) - Trüffelpüree -
Preiselbeeren - Grand Jus 13,90
Goose liver - potatoe puree - grand jus



Asiatischer Glasnudelsalat - Chili - Ingwer - Gemüse -
Garnelen in Kürbiskernpanier (3 Stk.) 11,90
Glasnoodle salad „asia style“ - deep fried prawns 3 pieces

Vogelssalat - Steirische Art - Speck - Erdäpfelsalat - Ei 6,90
Field salad - potatoes - bacon - egg

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 3,90
Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling

Ganserleinmachsuppe mit Bröselknödel 6,90
Goose pickled soup with bread dumplings

Kürbiscremesuppe - Sahnehaube - Brotwürfel 5,50
+ 1 Stück Riesengarnelen in Kürbiskernpanier 6,90
Pumpkinsoup with or without prawn - cream - bread

Martiniganserl

mit Apfelrotkraut, Weinkraut, Erdäpfelgrießknödel,
Kroketten, karamellisierte Kastanien, Preiselbeerbirne 24,90



Die-Tr. auf Vorbestellung - Sa + So solange der Vorrat reicht

Fleischlose Gerichte

Handgemachte Teigtaschen - Kürbisfülle -
Kürbisgemüse - frischer Parmesan 13,90
Ravioli - Pumpkin - fresh parmesan

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 20,90
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 3,20

1/8 l Weissburgunder 3,50

1/8 l Sauvignon blanc 3,90

1/8 l Gelber Muskateller 4,90



Fleischgerichte

Rostbraten geschmort nach „Alt Wiener Art“ - Zwiebelsauce -
Serviettenknödel - Röstzwiebelgarnitur 16,90

Onion roast with dumpling

Original Tafelspitz - Apfelkren - Gemüse - Rösterdäpfel 15,90

Auffpreis Portion Kürbisgemüse 4,-

Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes



Hirschfilet rosa gebraten - Apfelrotkraut - Erdäpfelkroketten 25,90

deer fillet with red cabbage and croquettes

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 14,90

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 / 12,20

Viennese Schnitzel from calf, pork or chicken

Rinderfilet „medium“ 250g - Pfefferrahmsauce - Erdäpfelkroketten 26,90

Filetsteak - peppersauce - crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtäler Huhn - Sauce Tartare 11,40

Deep fried liver from chicken - sauce tartare

Offene rote Hausweine

1/8 l Blauer Zweigelt 3,60, 1/8 l Blaufränkisch 3,90

1/8 l Heideboden (ZW x BL) 5,00



Desserts



Kastanienreis mit Schlagobers und Schokoladensauce 6,90

Chestnut puree with cream and chocolatesauce

*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



Weisses Isabellatraubensorbet aus eigenem biologischen Anbau 4,50

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

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 3,90

Apfelstrudel or Topfenstrudel - whipped cream

Kardinalschnitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 3,90

Kardinalschnitte with cream and chocolate

