

Hotel Meyer GmbH



VERPFLICHTENDE
GÄSTERREGISTRIERUNG

PRO HAUSHALT EINE PERSON

Aperitif

Campari Orange 4,60

Martini Bianco 4,80

Glas Prosecco 4,30

Vorspeisen & Salatideen

*Beef Tartare für 2 Pers. (Rinderfilet) 250g - Wachtelei -
Garnitur - 6 Stk. Toastbrot 23,90*

Beef tartare for 2 persons - butter - sandwich loaf - egg

*Gebratene Gänseleber (artgerechte Haltung) - Trüffelpüree -
Preiselbeeren - Grand Jus 13,90*

Goose liver - potatoe puree - grand jus



Vogelssalat „Steirische Art“ - Erdäpfelsalat - Speck - Ei 7,50

Field salad - potatoesalad - bacon - egg

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 4,20

Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling

Cremesuppe vom steirischen Ölkürbis - Sahnehaube 5,50

Pumpkinsoup - cream



Offene Weissweine

1/8 l Welschriesling 3,20

1/8 l Weissburgunder 3,50

1/8 l Sauvignon blanc 3,80

1/8 l Gelber Muskateller 4,-



Fleischlose Gerichte

Kürbisgemüse - Rösterdäpfel - Spiegelei 12,90
Pumpkin vegetable - potatoes - fried egg

Pilzrisotto - frischer Parmesan 11,90
Mushroom risotto - fresh parmesan

*Krendulini (Gefüllte Teigtaschen) - hausgemacht -
Kürbisfülle - Kürbisgemüse - frischer Parmesan 13,40*
Krendulini - Pumpkin filling - pumpkin vegetable - cheese



Fischgerichte

*Gebirgs - Saiblingfilet (Retteneqq, Stmk.) -
Pilzrisotto - frischer Parmesan 16,50*
Mountain trout filet - risotto - fresh parmesan

*Gebirgs - Forelle (Retteneqq, Stmk.) - „Müllerin Art“ -
im Ganzen gebraten - Erdäpfeln 16,50*
gold trout grilled (whole fish) - potatoes



Wildgerichte

Hirschbraten - Apfelrotkraut - Semmelschnitte - Preiselbeerbirne 16,90
Roast deer - red cabbage - dumpling - pear

Hirschfilet rosa gebraten - Apfelrotkraut - Kroketten - Birne 26,90
Deer Filet medium - red cabbage - croquette - pear



Fleischgerichte

Rostbraten geschmort nach „Alt Wiener Art“ - Zwiebelsauce -
Serviettenknödel - Röstzwiebelgarnitur 17,50

Onion roast with dumpling

Original Tafelspitz - Apfelkren - Gemüse - Rösterdäpfel 16,70
zusätzlich mit Kürbisgemüse 3,- Aufpreis

Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

½ steirisches Backhendl ohne Haut 9,-

Deep fried half chicken without skin

Cordon bleu vom Schwein 9,90

vom Huhn / vom Kalb 11,70 / 13,90

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) 12,90

vom Huhn oder vom Schwein 10,70 / 9,20

Viennese Schnitzel from calf, pork or chicken

Rinderfilet (AT) „medium“ 250g -

Pfefferrahmsauce - Erdäpfelkroketten 30,90

Filetsteak - peppersauce - crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtäler Huhn - Sauce Tartare 11,70

Deep fried liver from chicken - sauce tartare

Rotweine offen

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

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



Desserts



Panna Cotta - Karamellsauce - Sahnehaube 6,90

Panna cotta - caramell - cream

*Mousse von der dunklen Schokolade mit
frischen Früchten 6,50*

Chocolate mousse - fresh fruits - chocolate sauce



*Kastanienreis - Schlagsobers -
Schokoladensauce - frische Früchte 7,20*

Maroni puree - cream - chocolatesauce - fruits



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 Schlagsobers 3,90

Apfelstrudel or Topfenstrudel - whipped cream

Kardinalschnitte mit Schlagsobers und Schokoladensauce 4,20

Kardinalschnitte with cream and chocolate

