

Aperitif

Campari Orange 4,10

Martini Bianco 4,40

Jahrgangssekt 3,70

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



Hausgebeizter Lachs mit Kräutergewais, Kaviar und Toastbrot 10,90

Pickled salmon - cheese - caviar - bread

Ceasar salad - Parmesan - Tomaten - Croutons 6,90

Ceasar salad - Cheese - tomatoes - croutons

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

Field salad - potatoes - bacon - egg

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 4,20

Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling



Spargelcremesuppe - Sahnehaube 5,50

Asparagus soup - cream

Fleischlose Gerichte

Handgemachte „Krendulini“ (Teigtaschen) -
Erdäpfel-Frischkäse-Sparqelfülle - frischer Parmesan 13,90
Ravioli - Asparagus - fresh parmesan



Sparqelrisotto -frischer Parmesan 11,90
Asparagus risotto - fresh parmesan

Steirische Frühlingrolle - Spinat/Mangold - 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 -
Serwiettenknödel - Röstzwiebelgarnitur 16,90

Onion roast with dumpling

Original Tafelspitz - Apfelkren - Gemüse - Rösterdäpfel 15,90

Aufpreis Portion Kürbisgemüse 4,-

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 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

Wiennese Schnitzel from calf, pork or chicken

Rinderfilet „medium“ 250g - Pfefferrahmsauce - Erdäpfelkroketten 28,90

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



Eiskaffee - Schokoladensauce - Vanilleeis - Sahnehaube 5,90

Iced coffee - chocolatesauce - icecream - cream

*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

