

Hotel Meyer GmbH



Aperitif

Campari Orange 4,10

Martini Bianco 4,40

Jahrgangssekt 3,70

Vorspeisen & Salatideen

*Beef Tartare für 2 Pers. (Rinderfilet) 250g - Wachtelai -
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

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 3,90

Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling

Erdäpfel- Schwammerlsuppe - Sahnehaube 5,90

Potatoes mushroomsoup - cream



Fleischlose Gerichte

Schwammerlrahmsauce - Semmelschnitte 12,90

Mushroomsauce - dumplings

Pilzrisotto - frischer Parmesan 11,90

Mushroom risotto - fresh parmesan

Steirische Frühlingrolle - Spinat/Mangold - Schafskäse -

Paprikaschaum - Koriander 13,40

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



Fischgerichte

Gebirgs - Saiblingfilet (Retteneq, Stmk.) -

Pilzrisotto - frischer Parmesan 15,90

Mountain trout filet - risotto - fresh parmesan

Riesengarnelen „Asia“ - Chilisauce -

Butterreis - Gemüse 20,90

King prawns „asia“ - rice - chili - vegetables



Gebirgs - Forelle (Retteneq, 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 3,80

1/8 l Gelber Muskateller 4,-



Fleischgerichte

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

Onion roast with dumpling

Original Tafelspitz - Apfeln - Gemüse - Rösterdäpfel 15,90

Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

½ steirisches Backhendl ohne Haut 9,-

Deep fried half chicken without skin

Medaillons vom Schwein mit Schwammerlsauce und Erdäpfelkroketten 15,90

Medaillons from pork with mushroomsauce and croquettes

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 - Schwammerlsauce - Erdäpfelkroketten 28,90

Filetsteak - mushroomsauce - crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler 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

