

Vorspeisen & Suppen

Beef Tartare (110g) mit Wachtelei, Kapern, Oliven, Chili, Butter, Garnitur,
3 Scheiben Toastbrot 12,90

Beef Tartare ~ butter ~ sandwich ~ egg

Gebratene Gänseleber (artgerechte Tierhaltung) auf Trüffelpüree
dazu Preiselbeeren und Grand Jus 13,90

Goose liver ~ potatoe puree with truffle ~ grand jus



Vogerlsalat – Steirische Art – Speck - Erdäpfelsalat - Ei 6,90

Field salad ~ potatoes ~ bacon ~ egg

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 3,90

Bouillon with pancakes stripe, meat strudel or liver dumpling

Kürbiscremesuppe mit Sahnehaube 5,50

Pumpkinsoup ~ cream



Fleischlose Gerichte

Handgemachte Teigtaschen -Kürbisfülle –

Kürbisgemüse - frischer Parmesan 13,90

Ravioli ~ Pumpkin ~ fresh parmesan

Pilzrisotto mit frischem Parmesan 11,90

Mushroom risotto ~ fresh parmesan

Fischgerichte

Gebirgs- Saiblingsfilet (Rettenegg, Stmk.) auf Pilzrisotto
und frischem Parmesan 15,90

Mountain trout filet ~ risotto ~ fresh parmesan

Gebirgs- Forelle (Rettenegg, Stmk.) „Müllerin Art“
mit Petersilienerdäpfeln und Knoblauchbutter 15,90

gold trout grilled (whole fish) ~ potatoes



Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten „Alt Wiener Art“ mit
Serviettenknödel und frischen Röstzwiebeln 16,90
Onion roast beef – dumplings – onion rings

Hirschfilet mit Apfelrotkraut und Erdäpfelkroketten 25,90
deer fillet with red cabbage and croquettes

Original Tafelspitz mit Rösterdäpfeln
und Gemüse dazu Apfelkren 15,90
Aufpreis Portion Kürbisgemüse 4,-
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 / vom Huhn / vom Kalb 9,90 / 11,70 / 13,90
Cordon bleu with ham and cheese from pork, chicken or calf

Mixed Grill (Schweinsrückensteak, Schweinsfilet, Hühnerfilet) mit Pommes
frites und Kräuterbutter und Pfirsichpreiselbeerhälfte 14,90
Mixed grill plate – pork and chicken – french fries

Wiener Schnitzel (Kalb) mit Zitronengarnitur 12,20
vom Schwein 9,20
Viennese schnitzel original from calf or pork

Rinderfilet „medium“ mit Pfefferrahmsauce dazu Erdäpfelkroketten 26,90
Filetsteak – peppersauce – crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler Huhn mit Sauce 11,40
Deep fried liver from chicken – sauce tartare

Desserts

Apfel – oder Topfenstrudel mit Schlagobers 3,90
Apple or topfenstrudel with cream

Mousse von der dunklen Schokolade mit frischen Früchten 5,90
Chocolate mousse – fresh fruits – cream

Kastanienreis mit Schlagobers und Schokosauce 6,90
Chestnut puree with cream and chocolatesauce

Kardinalschitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 3,90
Biscuit with coffee cream – cream – chocolate sauce

