

Vorspeisen & Suppen



Beef Tartare (110g) mit Wachtelei, Kapern, Oliven, Chili, Butter, Garnitur,
2 Scheiben Toastbrot 14,90

Beef Tartare ~ butter ~ sandwich ~ egg

Ceasarsalat mit Parmesanflocken,
Brotwürfel und Tomaten 6,90

Cesar salad ~ bread ~ tomatoes ~ cheese

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel 4,20

Bouillon with pancakes stripe, meat strudel or liver dumpling

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 5,90

Asparagussoup ~ cream



Fleischlose Gerichte

Handgemachte Krendulini mit Rote- Rüben-Erdäpfelfülle
auf Krensauce dazu frischen Parmesan 14,90

Ravioli handmade ~ beets/potatoes ~ fresh cheese

Spargel mit Sauce Hollandaise, Käse gratiniert und Erdäpfeln 18,90

Asparagus ~ Sauce hollandaise ~ gratinated with cheese ~ potatoes

Steirische Frühlingsrolle mit Spinat und Schafskäse gefüllt
dazu Paprikasauce und Koriander 14,90

Spring rolls with cheese and spinach ~ red paprica sauce ~ coriander

Spargelrisotto mit frischem Parmesan 14,90

Asparagus risotto ~ fresh parmesan

Fischgerichte



Gebirgs- Saiblingsfilet (Rettenegg, Stmk.) auf Spargelrisotto
und frischem Parmesan 17,90

Mountain trout filet ~ risotto ~ fresh parmesan

Riesengarnelen in Kürbiskernpanier
Auf Spargelrisotto mit frischem Parmesan 18,90

Deep fried Kingprawns ~ risotto ~ fresh parmesan

Hauptspeisen

Zwiebelrostbraten vom Styria Beef „Alt Wiener Art“ mit
Serviettenknödel und frischen Röstzwiebeln 17,70
Onion roast beef – dumplings – onion rings

Medaillons vom Schwein mit Spargel, Sauce Hollandaise, Erdäpfeln 18,90
Filet from pork – asparagus – sauce hollandaise – potatoes

Tafelspitz vom Styria Beef mit Erdäpfeln
und Gemüse dazu Apfelkren 16,90
Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

½ Steirisches Backhendl ohne Haut 10,-
Deep fried half chicken without skin

Cordon bleu vom Schwein / vom Huhn / vom Kalb
mit Beilage nach Wahl 15,20 / 17,- / 19,80
Cordon bleu with ham and cheese from pork, chicken or calf

Mixed Grill (Schweinsrückensteak, Schweinsfilet, Hühnerfilet) mit Pommes
frites und Kräuterbutter und Pfirsichpreiselbeerhälfte 15,90
Mixed grill plate – pork and chicken – french fries

Wiener Schnitzel (Kalb) mit mit Beilage nach Wahl 18,30
vom Schwein mit Beilage nach Wahl 13,70
Viennese schnitzel original from calf or pork

Rinderfilet „medium“ mit Pfefferrahmsauce dazu Erdäpfelkroketten 30,90
Filetsteak – peppersauce – crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler Huhn mit Sauce Tartare 11,90
Deep fried liver from chicken – sauce tartare

Desserts

Panna Cotta mit Karamellsauce und Früchten 6,90
Panna cotta – caramell – fruits

Mousse von der dunklen Schokolade mit frischen Früchten 6,50
Chocolate mousse – fresh fruits – cream

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 4,20/4,50
Apple strudel or curd strudel

Kardinalschitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 4,50
Biscuit with coffee cream – cream – chocolate sauce

