

Vorspeisen

Gebratene Gänseleber (artgerechte Haltung) – Trüffelpüree –

Preiselbeeren – frischer Röstzwiebel 12,90 ✱

Goose liver – potatoe puree – onion

Beef Tartare (110g Rinderfilet) – Wachtelei –

Kapern – Oliven – Chili–

Butter - 3 Stück Toastbrot 14,90

Beef Tartare – chili – bread – egg – olives – butter

Caesar salad – Parmesanspäne – Brotwürfel 7,90

Caesar salad – cheese – bread

Klassischer Shrimpscocktail – Ananas – Dill –

Salatgarnitur - 2 Stück Toastbrot 11,90

Shrimpscocktail – Ananas – dill – salad – white bread



Salate



Gemischter Salat 5,-

Mixed salad

Grüner Salat 4,70

Green salad



Erdäpfelsalat mit/ohne Kernöl oder Bohnensalat 5,-

Potatoesalad with/without pumpkinoil or beansalad

Suppen

Kräftige Rindsuppe (Tafelspitz) mit Frittaten,

Leberknödel oder Fleischstrudel 4,90

Bouillon with pancake stripe,
meat strudel or liver dumpling

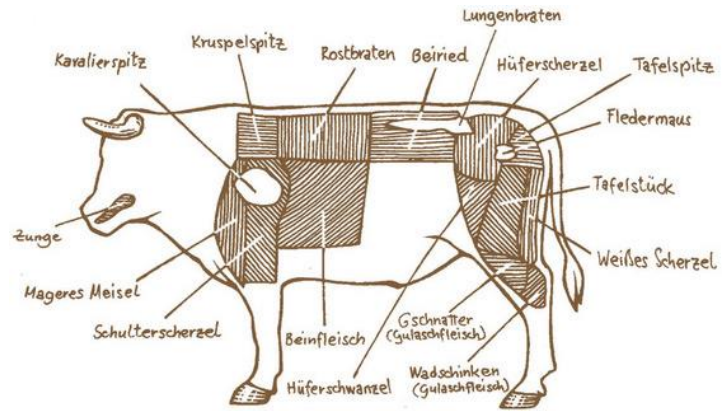


Spargelcremesuppe mit Brotwürfel
und Sahnehaube 5,90

Asparagus soup – bread – cream

✱ wird Sonn-und Feiertags nicht angeboten

Hauptspeisen alles vom Rind



**Rinderfilet AT
(160g) „medium“
gebraten 23,90**

Beef Tenderloin "medium"

**Rinderfilet AT (220g)
„medium“ gebraten 28,90**

Beef Tenderloin "medium"

BEILAGEN

Pfefferrahmsauce 2,50

Trüffelpüree 4,20

Erdäpfelkroketten 3,60

Spiegelei 1,20

Pommes frites 3,60

Kräuterbutter (3x) 1,90

Spargel/Sauce Hollandaise 5,90



BIO Rostbraten Geschmort

nach „Alt Wiener Art“ –

Zwiebelsauce -Serviettenknödel –

Röstzwiebelgarnitur 19,50

Onion roast with dumpling

Styria Beef Tafelspitz –

Apfelkren – Erdäpfelbeilage 18,50

Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

* wird Sonn-und Feiertags nicht angeboten

Fischgerichte

Gebirgs- Saiblingsfilet (Rettenegg, Stmk) –
Spargelrisotto -frischer Parmesan 19,50
Mountain trout filet - risotto - fresh parmesan

Forelle (Rettenegg, Stmk.) im Ganzen gebraten – „Müllerin
Art“ – Petersilienerdäpfeln – Knoblauch 19,90 ✱
Whole trout fried- potatoes - garlic



Fleischlose Gerichte



Steirische Frühlingsrolle – Spinat/Mangoldfülle Veganer Feta Käse –
Paprikasauce – Koriander – frittierte Glasnudeln 15,90
Styria Spring rolls - spinach - sheep cheese - pepper sauce - coriander

Krendulini (Gefüllte Teigtaschen) – handgemacht –
Bärlauch/ Eräpfelfülle – Knoblauchsauce - Parmesan 15,90
Krendulini - wild garlic/potatoes filling - garlicsauce - cheese

Spargelrisotto – frischer Parmesan 14,90
Asparagus risotto - cheese



Beilagen



Pommes frites, Braterdäpfel, Petersilienerdäpfel,
Erdäpfelkroketten, Butterreis 3,60
French fries, potatoes or rice

Gemüse, Semmelschnitte, Trüffelpüree 4,20
Vegetables, sliced bread dumplings, truffle puree

✱ wird Sonn-und Feiertags nicht angeboten

Gebackenes



½ Steirisches Backhendl mit Haut 11,- (ohne Haut +0,50)
Half baked chicken without skin

*Wiener Schnitzel (Kalb) – ohne Beilage –
Zitronengarnitur 15,50*
Viennese escalope without supplement

*Klassisches-Cordon bleu (gekochter Schinken, Käse)
ohne Beilage
vom Schwein, Huhn oder Kalb – 11,90, 13,70 oder 16,50*
Cordon bleu from pork, chicken or calf

*Gebackenes Schnitzel
vom Schwein / Huhn ohne Beilage 10,60 / 12,40*
Viennese escalope from pork or chicken

Meyer's Klassiker

***HAUS-Cordon bleu (Geselchtes, Kren, Bergkäse) in
Kürbiskernpanier ohne Beilage 13,90 ✱***
Home Cordon bleu (smoked ham, horseradish, cheese)

*Medaillons vom Schwein – Spargel -
Sauce Hollandaise – Eräpfeln 20,90*
Medaillons from pork - Asparagus - potatoes

*Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler Huhn –
Sauce Tartare 12,90*
Baked chicken liver with sauce Tartare



✱ wird Sonn-und Feiertags nicht angeboten

Desserts



Panna Cotta – Schlagobers –
Karamellsauce – frische Früchte 7,90
Panna cotta - cream - chocolatesauce - fruits

Mousse von der dunklen Schokolade
mit frischen Früchten 7,90
dark chocolate mousse - fresh fruits

Tiramisu im Glas mit Sahnehaube 7,90
Tiramisu - cream

Kardinalschnitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 4,70
Kardinalschnitte with cream and chocolate

Apfel- oder Topfenstrudel
mit Schlagobers 4,20 / 4,50
Apfelstrudel or Topfenstrudel - whipped cream

Eiskaffee mit Sahnehaube 8,90
Ice Coffee with vanilla icecream

Guten Appetit

* wird Sonn-und Feiertags nicht angeboten