

# Vorspeisen & Suppen

*Kräftige Rindsuppe (Tafelspitz) mit Frittaten, Fleischstrudel  
oder Leberknödel 5,10,-*

*Bouillon with pancake stripe, meat strudel or liver dumpling*

*Beef Tartare (120g) mit Garnitur und Toastbrot 15,50,-*

*Beef tartare with vegetables and white bread*

*Vogerlsalat mit Erdäpfelsalat, Speck und Ei 9,20,-*

*Fieldsalad with potatoesalad, bacon and egg*

*Spargelcremesuppe mit Sahnehaube 6,50,-*

*asparagus cream soup with cream*



# Fleischlose- / Fischgerichte

*Hausgemachte Krendulini (Teigtaschen) mit Erdäpfel-*

*Rote Rübenfülle dazu Krenschäum 16,50,-*

*Krendulini (Ravioli) - potatoe- beets - horseradish*

*Spargelrisotto – frischer Parmesan 15,50,-*

*asparagus risotto - cheese*



*Eismeergarnelen „Asiastyle“ – Gemüse - Butterreis - Koriander 26,-*

*Arctic shrimp „Asiastyle“ with vegetables, rice and coriander*

*Gebirgs – Saiblingsfilet – Spargelrisotto – Parmesan 22,50,-*

*Troutfilet grilled - asparagus risotto - cheese*

*Frischer Stangenspargel – Sauce Hollandaise – Petersilienerdäpfel 18,90,-*

*fresh asparagus spears - Sauce Hollondaise - potatos*

*Bachforelle im Ganzen gebraten “nach Müllerin Art“ mit Petersilienerdäpfel 22,50,-*

*whole fried brook trout “Müllerinart” with potatos*

# Salate

*Gemischter Salat, grüner Salat oder hausgemachter Erdäpfelsalat 5,20/4,70/5,20*

*Mixed salad or green salad or potatoesalad*

*Hühnerstreifen **gegrillt oder gebacken** auf gemischtem Salat 16,-*

*chicken stripes grilled or deep fried on mixed salad*



# Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom Kalb 22,- / vom Schwein 16,- / vom Huhn 17,50,-  
mit Pommes frites, Butterreis oder Petersilienerdäpfeln  
Viennese schnitzel from calf, pork or chicken with garnish

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler Huhn - Sauce Tartare 14,-  
Baked chicken liver with sauce Tartare

Cordon bleu vom Schwein mit Beilage nach Wahl 17,50,-  
Cordon bleu from pork with potatoes, french fries or rice

Rostbraten geschmort „Alt Wiener Art“ – Zwiebelsauce - Serviettenknödel 21,-  
Onion roast with dumpling

Styria Beef Tafelspitz – Apfelkren – Gemüse - Erdäpfelbeilage 21,-  
Cooked boiled fillet of beef with apple horseradish and potatoes

½ Steirisches Backhendl ohne Haut 13,-  
half deep fried chicken from styria without skin

Rinderfilet rosa gebraten - Pilzsauce – Erdäpfelkroketten 39,-  
Filet steak from beef mushroom sauce crouquettes

Schweinsmedaillons mit Petersilienerdäpfeln und Spargel - Sauce Hollandaise 24,-  
Pork medallions with potato and asparagus - Sauce Hollandaise

Mixed grill (Schweinsmedaillons, Schweinrückensteak & Maishendl) –  
Kräuterbutter – Pommes frites 22,50,-

Mixed grill (pork medallions, pork loin steak & corn-fed chicken) - herb butter - French fries

## Desserts

Dunkles Schokoladenmousse mit frischen Früchten und Sahnehaube 9,-  
Chocolate mousse - fruits - cream

Hausgemachtes Tiramisu im Glas – Obers- frische Früchte 9,-  
homemade tiramisu - cream - fresh fruits

Kardinalschnitte mit Schlagobers und Schokoladensauce 5,50,-  
Kardinalschnitte (coffeecream) with cream and chocolatesauce

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 5,50,-

