

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

Ceasar Salat mit Brotwürfel und Parmesan 9,20,-

Ceasar Salad - croutons - cheese

Saisonelle Cremesuppe 6,50,-

Seasonal cream soup



Fleischlose- / Fischgerichte

Hausgemachte Krendulini (Teigtaschen) mit Erdäpfel-

Rote Rübenfülle dazu Krenschaum 16,50,-

Krendulini (Ravioli) - potatoe - beets - horseradish

Pilzrisotto – frischer Parmesan 15,50,-

Mushroomrisotto - cheese

Schwammerlsauce-Serviettenknödel 14,90,-

Mushroom sauce dumplings

Gegrillte Eismeergarnelen (vier Stück) auf Blattsalat 18,90,-

Grilled Arctic shrimp (four pieces) - lettuce

Gebirgs – Saiblingsfilet – Pilzrisotto – Parmesan 22,50,-

Troutfilet grilled - wild mushroom risotto - cheese

Bachforelle im Ganzen gebraten „nach Müllerin Art“ mit Petersilienerdäpfeln 22,50€

whole fried brook trout „nach Müllerin Art“ with potatoes



Salate

Gemischter Salat, Grüner Salat oder hausgemachter Erdäpfelsalat 5,20/4,70/5,20

Mixed salad or green salad or potato salad

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

Viennes 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

AT - Rinderfilet rosa gebraten - 220 g - Pilzsauce – Erdäpfelkroketten 38,-

Filet steak from beef mushroom sauce crouquettes

Schweinsmedaillons rosa gebraten mit Schwammerlsauce und Kroketten 24,-

Pork medallions with croquettes and mushroom sauce

Mixed grill (Schweinsmedaillons, Schweinerückensteak & 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 chocolate sauce

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers 5,50,-