

Aperitif



Campari Orange/ Campari Soda

Martini Bianco

Prosecco

Isabella Prosecco

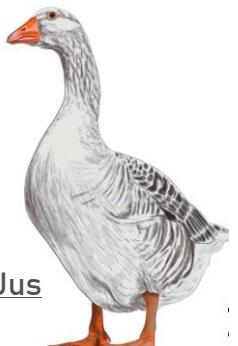
Vorspeisen

*Beef Tartare (Rinderfilet - 120g / 250g) – Wachtelei –
Garnitur – Toastbrot*

Beef Tartare (beef fillet) – quail egg – garnish – toast bread

*Gebratene Gänseleber (artgerechte Tierhaltung) –
Getrüffeltes Kartoffelpüree – Preiselbeeren – Grand Jus*

Pan-seared goose liver – truffled mashed potatoes – cranberries – Grand Jus



*Vogerlsalat – Erdäpfelsalat – Ei – Speck
Lamb's lettuce – potato salad – egg – bacon*

Suppen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten, Leberknödel oder Fleischstrudel

Hearty beef broth with sliced pancakes, liver dumpling, or meat strudel

Kürbiscremesuppe mit Croûton und Sahnehaube

Pumpkin cream soup with croutons and a dollop of cream



Fleischlose Gerichte & heimische Fischgerichte



Pilzrisotto – frisch geriebener Parmesan
Mushroom risotto – freshly grated Parmesan

Kürbisgemüse – Rösterdäpfel - Spiegelei
Pumpkin vegetables – roasted potatoes – fried egg

Krendulini (Gefüllte Teigtaschen) – handgemacht -
Rote Rüben- Erdäpfelfülle – Krensauce
Krendulini (filled pasta pockets, handmade) –
beetroot and potato filling – horseradish sauce

Filet vom Gebirgssaibling (Rettenegg, Stmk.) –
Schwammerlrisotto – frisch geriebener Parmesan

Char fillet (from Rettenegg, Styria) - mushroom risotto – freshly grated Parmesan



Salate

Gemischte Salatschüssel mit gebackenen Hühnerstreifen
Mixed salad bowl with crispy chicken strips

Gemischter Salat / Grüner Salat
Mixed salad or green salad

Hausgemachter Erdäpfelsalat mit oder ohne Kernöl
Homemade potato salad with or without pumpkin seed oil

Vogerlsalat mit Erdäpfeln
Lamb's lettuce with potatoes

Fleischgerichte

*Rostbraten geschmort nach „Alt Wiener Art“ - Zwiebelsauce -
Serviettenknödel – Röstzwiebelgarnitur*

Braised roast beef “Old Viennese style” – onion sauce – dumpling –
crispy fried onion –garnish

*Originaler Steirischer Tafelspitz – Apfelskren –Gemüse – Erdäpfelbeilage
Original Styrian boiled beef – apple horseradish – vegetables – potato side dish*

½ steirisches Backhendl ohne Haut

½ Styrian fried chicken

Cordon bleu vom Kalb, Schwein oder vom Huhn

Wiener Schnitzel vom Kalb / vom Schwein / vom Huhn

Cordon bleu from veal, pork, or chicken,
Wiener Schnitzel from veal, pork or chicken

Beilagen: Pommes frites, Butterreis

*Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Serviettenknödel Kroketten oder
Gemüse*

side dishes: french fries – rice – potatoes – fried potatoes – dumplings – crouquettes –
vegetables



Wildwochen

Hirschkalbsbraten – Apfelrotkraut – Semmelschnitte

Roasted deer – red cabbage with apple – bread dumpling slice

Hirschkalbsfilet – Apfelrotkraut – Kroketten -Wildjus

Deer fillet – red cabbage with apple – croquettes – jus

Steak vom steirischen Rinderrücken 270g – rosa gebraten

Pfefferrahmsauce – Erdäpfelkroketten

Steak (from Styrian beef sirloin) – pepper cream sauce – crouquettes

Gebackene Hühnerleber vom Sulmtaler Huhn –Sauce Tartare

Fried chicken liver from Sulmtaler chicken – tartar sauce

Mixed Grill (Schweinsmedaillons, Schweinerückensteak & Maishendl -

Kräuterbutter – Pommes frites

Mixed grill (pork medallions, pork loin steak & chicken) – herb butter – French fries

Desserts

Panna Cotta – Fruchtmark — frische Früchte -Schlagobers

Panna cotta – fruit coulis – fresh fruits – whipped cream

Kastanienreis – Sahnehaube – Schokoladensauce

Chestnut rice – whipped cream – chocolate glaze

Dunkles Schokoladenmousse - frische Früchte - Schlagbers

Dark chocolate mousse – fresh fruits – whipped cream

Apfel- oder Topfenstrudel mit Schlagobers

Apfelstrudel or Topfenstrudel – whipped cream



Kardinalschnitte mit Schlagobers und Schokoladensauce

Kardinalschnitte (coffee cream tarte) – whipped cream and chocolate glaze

Guten Appetit

