

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) –
Getrüffelttes 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 – Krensauc

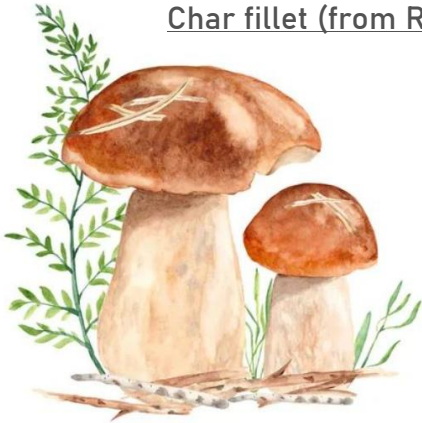
Krendulini (filled pasta pockets, handmade) -

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 – Apfelkren –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 Krokette n 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 – Krokette n -Wildjus

Deer fillet – red cabbage with apple – crouquettes – jus

Steak vom steirischen Rinderrücken 270g – rosa gebraten

Pfefferrahmsauce – Erdäpfelkrokette n

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

