

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

Rinder – Carpaccio

Balsamico - Parmesan-Rucola - Toastbrot

Beef carpaccio – Balsamic vinegar – Parmesan – arugula – toast

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

Knoblauchcremesuppe – Sahnehaube – Croutons

Garlic cream soup – cream topping – croutons

Feurige Thailändische Hühnersuppe “Tom khai kai”

Hühnerfleisch – Kokosmilch – Zitronengras - Koriander

Spicy Thai chicken soup „Tom khai kai“

Chicken – coconut milk – lemongrass – coriander



Fleischlose Gerichte & heimische Fischgerichte



Pilzrisotto – frisch geriebener Parmesan

Mushroom risotto – freshly grated Parmesan

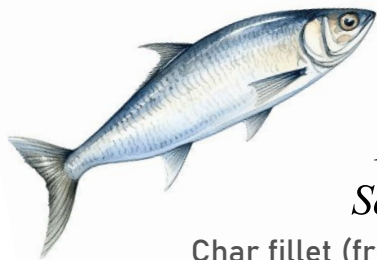
Kürbisgemüse – Rösterdäpfel - Spiegelei

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

Gebratene Eismeergarnelen “Asia Style”

Gemüse – Butterreis – Koriander

Pan-fried king prawns „Asia Style“ – vegetables – rice – coriander

Gebirgs – Forelle (Rettenegg, Stmk.) -

„Müllerin Art“ – im ganzen gebraten – Erdäpfelbeilage

Mountain trout (from Rettenegg, Styria) – „Müllerin style“ – roasted – potato side dish

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

Rucola – Parmesan Salat

arugla – fresh Parmesan

Fleischgerichte

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

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

Medaillons vom Schwein – Schwammerlsauce – Erdäpfelkroketten
Pork medaillons – mushroom sauce – crouquettes

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



Familie Meyer empfiehlt

Rinderfilet AT “medium” 220g –
Pfefferrahmsauce - Erdäpfelkroketten
Beef filet – pepper cream sauce – crouquettes

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

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



Eisparfait „Grand Marnier“ – frische Früchte

Ice-parfait “grand marnier” – fresh fruits

Kastanienreis – Sahnehaube – Schokoladensauce

Chestnut rice – whipped cream – chocolate glaze

Dunkles Schokoladenmousse - frische Früchte - Schlagobers

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

