



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

Carpaccio vom Rind

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

Saisonelle Suppe (Bärlauch oder Spargel) – Sahnehaube

Seasonal soup (wild garlic or asparagus) – cream topping



Fleischlose Gerichte & heimische Fischgerichte



Spargelrisotto – frisch geriebener Parmesan

Asparagus risotto – freshly grated Parmesan

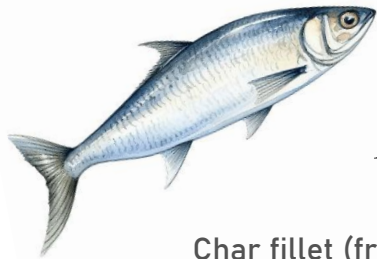
Frischer Stangenspargel – Sauce Hollandaise – Petersilienkartoffeln

Fresh asparagus – hollandaise sauce – parsley potatoes

Krendulini (Gefüllte Teigtaschen) – handgemacht -

Rote Rüben- Erdäpfelfülle – Krensauce

Krendulini (filled pasta pockets, handmade) -
beetroot and potato filling – horseradish sauce



Filet vom Gebirgssaibling (Rettenegg, Stmk.) –

Spargelrisotto – frisch geriebener Parmesan

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

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 – Spargel - Sauce Hollandaise – Erdäpfelkroketten
Pork medallions – asparagus – hollandaise sauce – potato croquettes

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

Eiskaffee –Vanilleeis –Schokoladensauce – Sahnehaube

Iced coffee – whipped cream – vanilla ice cream – chocolate sauce

Coupe Dänemark – Vanilleeis – Schokoladensauce – Sahnehaube

Coupe Denmark – vanilla ice cream – chocolate sauce – whipped cream

Heiße Liebe – Vanilleeis – heiße Himbeersauce – Sahnehaube

Hot Love – vanilla ice cream – warm raspberry sauce – whipped cream

Panna Cotta – Fruchtmark – frische Früchte -Schlagobers

Panna cotta – fruit coulis – fresh fruits – whipped cream

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