

# Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
Tataki & Ceviche für 2 Personen -Tataki vom Rind, Shiitake Pilze & Ponzu -Asiatisches Thunfisch Tataki mit Soja Sauce -Ceviche von der Bachforelle/Marille/Zitronenverbene	pro Person 19,00
Asiatisches Roastbeef Yuzu Majo, eingelegtes Gemüse, Hummerchips, Wasabi Nüsse, Ingwer & Senfkörner	21,00
3erlei vom Eierschwammerl Tartar, Sauer eingelegt & Eierschwammerl Schaum	17,00
Thunfischtartar Salsa Verde, Radieschen & Sesam	19,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind mit Trüffel Eierspeise, Trüffelmayo & geräucherter Steinpilzbutter	Vorspeise 19,00 Hauptspeise 27,00
Grazer Krauthäuptel Salat mit Kartoffeln & knusprigen Speck	8,90
Gemischter Salat	6,00

# Suppen

Eierschwammerl Liebstöckel Suppe mit Eierschwammerl Tartar & Schwarzbrotchip	8,50
Meeresfisch Suppe mit Knoblauchbrot	12,00
Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel & Schnittlauch	6,00

# Rind /Ente Reh/ Lamm

## Die Ente

rosa gebratene Barbarie Entenbrust  
mit Thai Curry, Wok Gemüse & Sesam Reis 31,00

## Das Reh<sup>2</sup>

-Filet vom Reh Rote Rübe & Grießknödel  
-Rehragout mit Haselnuss Schupfnudeln 33,00

## Das Lamm<sup>2</sup>

-geschmortes Lammragout  
-gebratene Lammkrone mit Ratatouille  
& Lauchrisotto 33,00

## Butcher Secret Steak vom Rind

mit feurigem Spargel, Paprika, Habanero Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln & Chimichurri 33,00

## Filet Steak vom Rind

mit sautierten Eierschwammerl,  
Rosmarinkartoffeln & Sauce Bernaise 150 Gramm 39,00  
250 Gramm 47,00

## Chateaubriand ab 2 Personen

mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise,  
Kartoffelgratin, Charlottenjus  
& Portweinzwiebeln pro Person 55,00

# Fisch

## Gegrillte Calamari

mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter 23,00

## Bachforellenfilet

mit sautiertem grünem Spargel,  
Tomaten Basilikum Risotto 31,00

# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Gekochter Tafelspitz mit Spinat & Röstkartoffeln & Apfelkren zusätzlich mit Frittaten	29,00 +4,00
Grillteller Huhn, Schwein & Rind mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites & Kräuter Butter	22,00
Zwiebelrostbraten <small>gedünstet</small> mit Bratkartoffeln	23,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffeln	24,00
Schweinswienerschnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilienkartoffeln	15,00
Schweins Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilienkartoffeln	17,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Sehr geehrter Gast wir servieren Ihnen unsere Speisen auch sehr  
gerne in kleineren Portionen -10 % vom Normalpreis

## „Gestatten, mein Name ist Huhn!“

und ich komme aus dem Südsteirischen Sulmtal.  
Was ein Huhn ist, ist wohl jedem bekannt, aber haben Sie gewusst, dass 'Broiler' oder 'Poulet' dasselbe bedeutet, dass unsere Deutschen Nachbarn 'Hähnchen' zu dem sagen, was wir 'Huhn' oder 'Hendl' nennen? Eier legen können gewiss nur Hühner.“  
Als Backhendl genießen wir jedoch Jungtiere beiderlei Geschlechts.

Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	14,50
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachtem Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	14,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Kartoffelsalat & gebackenen Hühnerstreifen	14,50
Caesar Salad (Salatherzen, Dressing ,Asmonte & Croutons) mit Hühnerfleisch	18,50
mit Garnelen	24,50

## Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Fettuccine mit Eierschwammerl mit frischen Kräutern & Asmonte	21,00
Eierschwammerl Gulasch mit Semmelknödel	21,00
Burrata Ratatouille Ravioli mit Parmesanschaum & Pinienkerne	21,00
Parmigiana di Melanzane Tomatensauce, Pinienkerne & Basilikum	21,00