

Vorspeisen

Gedeck nur am Abend 3,50

Saiblings Tatar
auf Walnuss-Holler Ragout
mit Buttermilchschaum & Ciabatta 17,00

Sterz Sushi (Vegan)
mit Pilz Tatar, Petersilien Tempura
& Granny Smith-Chimichurri 15,00

Wildfang Garnele
mit süß-saurer Melone, Erdnüsse,
Koriander & Junglauch 18,00

3erlei vom Kalb
knuspriges Kalbs Tatar, Kalbsbries gebraten mit Erbse
rosa gebratener Kalbstafelspitz
mit Erdäpfel-Krensaucе & Apfel Krensorbet 19,00

Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Butter,
Essiggurkerl & Kapern
dazu Toastbrot

Vorspeise 18,00
Hauptspeise 25,00

Grazer Krauthäuptel
mit Erdäpfeln, Speck, Bauern Ei & Kürbiskernen 8,50

Gemischter Salat 6,00

Suppen

Kürbis Ingwer Cocos Suppe (Vegan)
mit eingelegten Kürbis 7,50

Steirische Schwammerlsuppe
mit Türkischen Sterz & Grammeln 7,50

Rindssuppe mit Frittaten 5,20

Ente / Rind

Tafelspitz mit Kürbissauce, Röstkartoffeln, Apfelkren & Markknochen	24,00
Maishähnchenbrust gebraten mit Angesoffener Erdäpfelcreme, Babykarotten, wildem Broccoli & Rosmarijenjus	24,00
Knusprige Maultasche Gefüllt mit Pilzen & Vulcano Schinken auf Lauchpüree & Asmonteschaum	22,00
The Butcher Secret Steak & Eierschwammerl Special Schnitte aus dem Rinderrücken mit Eierschwammerl, Chimichurri & Rosmarinerdäpfel	32,00
Chateaubriand für 2 Filet vom Österreichischen Rind ca. 600 Gramm mit Kartoffel Gratin, Portweinzwiebeln, sautiertem Gemüse, Sauce Bernaise & Schalotten Jus	p.P. 47,00

Fisch

Steirische Forelle im Ganzen nach Oma's Art in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter	22,50
Seesaiblings Filet gebraten mit Kürbis Apfel Koriander Sud & Safran Baby Erdäpfel	26,00
Calamari gegrillt mit Artischocken, Paradeiser, Oliven & Erdäpfelscheiben	21,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilien Erdäpfel	21,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	21,00
Post Beef Burger Saftiges Rinder Patty, Guacamole, Estragon, Schnittlauch, eingelegte Zwiebel, Speck, Ziegenkäse, Paprikamayo & homemade Pommes	17,00
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	13,50
Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	16,50
Grillteller Rind, Schwein & Huhn mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse & Kräuterbutter	19,00
Alte Post Pfandl Hühnergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Spätzle & Käse überbacken	16,00
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, das '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	14,00
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachten Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafkäse im Speckmantel	14,50
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfelsalat und gebackenen Hühnerstreifen	14,50

Vegetarisch / Vegan

Kürbis Tascherl mit gratiniertem Kürbis & Kernölschaum	18,00
Fettuccine mit sautierten Eierschwammerln, Kräutern & Asmonte	18,00
No Raw Beef Burger (Vegan) Linsen-Soja Patty, Guacamole, Estragon, Schnittlauch, eingelegte Zwiebel, vegane Paprikamayo, gegrillte Melanzani & homemade Pommes	18,00