

Vorspeisen

Vitello Forello	
Gebratener Kalbstafelspitz mit Forellen Sauce Eierschwammerl & Lauchsalat	14,50
Saiblingstartar	
mit Himbeeren, Fenchel & hausgemachtem Brot	14,50
Ziegenfrischkäse	
auf Peperonata mit Basilikumöl, gegrilltem Junglauch & Ciabatta	13,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind	
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Butter, Essiggurkerl & Kapern	Vorspeise 17,00
dazu Toastbrot	Hauptspeise 23,00
Grazer Krauthäuptel	
mit Erdäpfelsalat, Speck, Bauern Ei & Kürbiskernen	6,50
Gemischter Salat	5,00

Suppen

Meeresfischsuppe	
mit Knoblauchbrot	9,50
Kürbis-Ingwer-Kokossuppe	6,50
Rindssuppe mit Frittaten	4,50
Rindssuppe mit Leberknödel	4,50

Lamm / Rind & Huhn

2erlei vom Lamm

gebratene Lammkrone & Lammragout,
mit Ratatouille und Apfel-Brioche-Knödel 29,00

Chateaubriand für 2

Filet vom Österreichischen Rind ca. 600 Gramm
mit Kartoffel Gratin, Portweinzwiebeln,
sautiertem Gemüse, Sauce Bernaise & Trüffel Jus p.P. 45,00

Filet Steak Eierschwammerl

Rinder Filet Steak
mit sautierten Eierschwammerl, Kräutern &
Heurigererdäpfel 150 Gramm 28,00
250 Gramm 34,00

Maishähnchenbrust

mit Lauchcremepolenta, Balsamico Karotten
& gebratenem Lauch 18,00

Ente²

Gebratenes Enten Filet &
Frühlingsrolle von der Ente
mit Rotem Thai Curry, Ingwer & Feigen 23,00

Gekochtes Rindfleisch

mit Kürbissauce & Rösterdäpfel 19,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienerdäpfel	19,50
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	18,50
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	12,00
Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	14,50
Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	12,00
Fitnesssteller Blattsalat mit hausgemachten Joghurt Dressing, Kernöl, gegrillten Hühnerstreifen & Schafskäse im Speckmantel	13,00
Steirischer Backhendlsalat Grüner Salat mit Käferbohnen, Erdäpfel Salat und gebackenen Hühnerstreifen	12,00
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

Vegetarisch

Knackiges Sommer Gemüse mit Falafel, Kräutern und Pinienkernen	15,50
Parmigiano di Melanzane Melanzani Gemüse Auflauf mit Parmesan, Büffel Mozzarella, Tomatensauce, Basilikumöl & Pinienkernen	15,00
Fettuccine mit sautierten Eierschwammerln, Kräutern & Asamonte	16,50
Eierschwammerlgulasch mit Semmelknödel	16,50

Fisch

Gebirgs-Saiblings Filet gebraten mit Tomaten Risotto, sautiertem Gemüse & Basilikumöl	21,50
Calamari gegrillt mit Knoblauch & Petersilien Erdäpfel	21,00
Garnelen Thai Wok mit Rotem Thai Curry, Wokgemüse, Chashewnüssen & Jasminreis	25,00