

## Vorspeisen

Gedeck	3,50
<hr/>	
Trüffel Brioche & Rinderschinken Lauwarmes Trüffel Brioche, Trüffel Hollandaise, luftgetrockneter Rinderschinken, Ponzu Frühlingszwiebel & Herbst Trüffel	18,00
Einkorn Risotto & Papaya (vegan) mit Spinat, Zuckererbsen, Cashew Nüssen & Zitronen Verbene	Vorspeise 15,00 Hauptspeise 21,00
Saiblings Tartar mit Tomaten Essence, Basilikum & Physalis	17,00
Gyoza vom Hirsch mit asiatischem Blaukraut, Senfkörner & Ponzu Soße	17,00
3erlei vom Reh für 2 Personen - gebackene Maultasche mit Sellerie, Reh Jus - Reh Tartar mit Apfel, Waldorf Salat & Nuss Brot - Roastbeef vom Reh mit Maronen Kürbis, karamellisierte Nüsse & Vogelbeeren	p.P. 18,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind mit Wachtelei, Trüffelmayo & geräucherter Steinpilzbutter	Vorspeise 19,00 Hauptspeise 27,00
Vogerl Salat mit Kartoffel, Speck & gebackenem wachswweichem Ei	8,90
Gemischter Salat	6,00
<hr/>	

## Suppen

Steirische Krensuppe Blunze Wan Tan Tascherl	8,50
Kürbis Ingwer Suppe (vegan) mit Kürbis Apfel Frühlingsrolle	8,50
Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel & Schnittlauch	6,00

## Wild & Rind

Filet Steak a la Rossini	
Rinderfilet, gebratene Gänseleber,	
Trüffel Jus & getrüffeltem Kartoffel Püree	150 Gramm 42,00
	250 Gramm 51,00
Wildschwein/Curry/Kürbis	
Wildschwein Ragout mit Curry,	
geschmorter Kürbis, Ingwer & Kartoffel Gnocchi	28,00
Hirsch Tramezzini	
Hirschrücken Filet im Tramezzini Mantel	
mit gebratenem Petersilien Wurzel Mousse,	
Blaukraut, Brokkoli & Sanddorn	38,00
Hirschragout	
mit Butter Spätzle, Blaukraut & Brokkoli	
	23,00
Rehrücken im Ganzen ab 2 Personen	
Gebratener Rehrücken mit Schmor Gemüse,	
Speckrahm Wirsing, Blaukraut	
& gebratener Semmelschnitte	pro Person 48,00

## Fisch

Filet vom Seesaibling	
mit Basilikum Risotto, geschmorten Tomaten &	
gerösteten Pinienkernen	29,00
Calamari gegrillt	
mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter	22,00
Hausgemachte Trüffel Fettuccine	
mit frischem Herbst Trüffel	28,00
als Upgrade	
mit 4 Stück gebratenen Garnelen	38,00

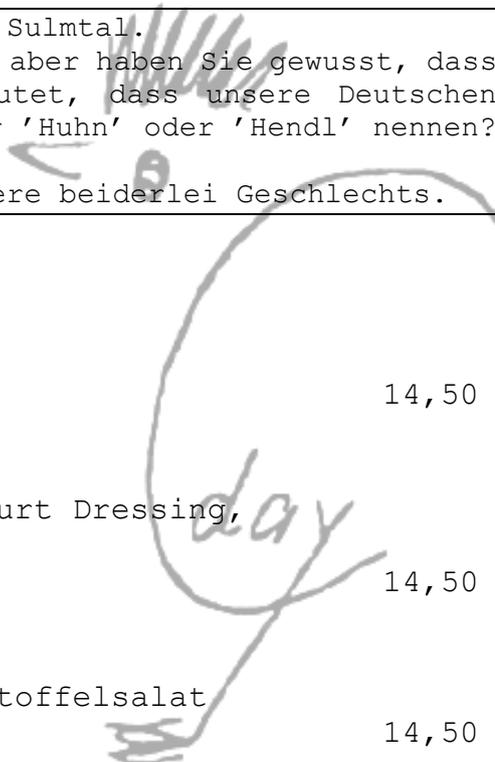
# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Gekochter Tafelspitz mit Kürbissauce, Röstkartoffeln & Apfelkren	29,00
Grillteller Huhn, Schwein & Rind mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites & Kräuter Butter	21,00
Zwiebelrostbraten <small>gedünstet</small> mit Bratkartoffeln	23,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilienkartoffel	24,00
Schweinswienerschnitzel vom Vulkanlandschwein mit Petersilienkartoffel	15,00
Schweins Cordon Bleu vom Vulkanlandschwein mit Petersilienkartoffel	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 & gebackene Hühnerstreifen	14,50

## Vegetarisch/Vegan

Eierschwammerl Gulasch mit Semmelschnitte	17,50
Hausgemachte Kürbis Tascherl mit Blattspinat, brauner Butter & gratinierter Kürbis	21,00
Geschmorte Rote Rübe (vegan) mit Kefir Limetten Öl, Soja Joghurt, gerösteten Pinienkernen & Falafel	19,00