

Vorspeisen

Gedeck	3,50
<hr/>	
Trüffel Brioche & Rinderschinken Lauwarmes Trüffel Brioche, Trüffel Hollandaise, luftgetrockneter Rinderschinken, Ponzu Frühlingszwiebel & Herbst Trüffel	18,00
2erlei von der Gänseleber -Gebratene Gänseleber mit Trüffelpüree & Trüffeljus -Gänselebermousse mit Quittenchutney, Salzkaramell & Graumohn	21,00
Garnelen im Tempura Teig mit Thai Mango, Koriander, Chili & Ponzu	17,50
Gyoza vom Hirsch mit asiatischem Blaukraut, Senfkörner & Ponzu Soße	17,00
2erlei vom Kalb -Kalbs Tatar mit Birne & Haselnüssen -Gebackenes Kalbsbries mit Sellerie Trüffelmousse	19,00
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 Schwammerl Suppe mit Sterz	8,50
Ganserl Einmachsuppe Mit Bröselknödel	8,50
Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel & Schnittlauch	6,00

Martini Ganserl Hirsch & Rind

¼ Mostviertler Weidegans mit Blaukraut, Erdäpfelknödel, Semmelschnitte, Quittenchutney, Maroni, Brokkoli & Gansl Safterl	44,00
Filet Steak a la Rossini Rinderfilet, gebratene Gänseleber, Trüffel Jus & getrüffeltem Kartoffel Püree	150 Gramm 42,00 250 Gramm 51,00
Chateaubriand ab 2 Personen mit gegrilltem Gemüse, Sauce Bernaise, Kartoffelgratin, Charlottenjus & Portweinzwiebeln	pro Person 55,00
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

Fisch

Filet vom Seesaibling mit Basilikum Risotto, geschmorten Tomaten & gerösteten Pinienkernen	29,00
Heilbutt Filet mit Selleriepüree, Spinat, Madeira Jus & Trüffel	32,00
Hausgemachte Trüffel Fettuccine mit frischem Herbst Trüffel	28,00
als Upgrade mit 4 Stück gebratenen Garnelen	38,00

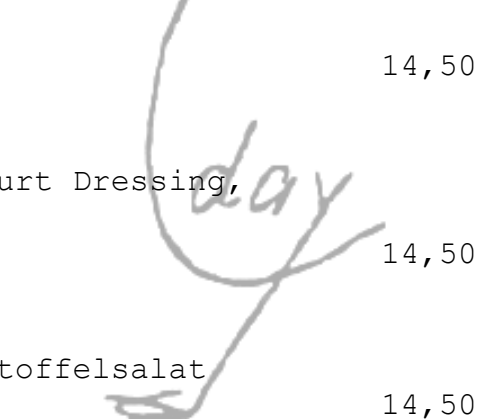
Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

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 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

Vegetarisch/Vegan

Hokkaido Kürbis Risotto mit karamellisierten Maroni & knuspriger Petersilienwurzel	18,00
Hausgemachte Kürbis Tascherl mit Blattspinat, brauner Butter & gratiniertem Kürbis	21,00
Geschmorte Rote Rübe (vegan) mit Kefir Limetten Öl, Soja Joghurt, gerösteten Pinienkernen & Falafel	19,00