

Vorspeisen

Gedeck nur am Abend 3,50

Knuspriges Enten Sushi
auf Soja Rotkrautsalat & Shiitake Pilzen 16,50

Saiblingstatar
mit Kürbis Apfel Chimichurri
& knusprigen Sojabohnen 19,50

Schwarzwurzelcreme
mit eingelegtem Gemüse, Mango,
Wasabi Schaum & Buchweizen (Vegan) 18,00

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

Vorspeise 19,00
Hauptspeise 27,00

Vogerlsalat
mit Erdäpfelsalat, Speck
& wachsweißen gebackenen Ei 8,50

Gemischter Salat 6,00

Suppen

Getrüffelte Selleriecremesuppe 9,50

Süßkartoffel Ingwer Suppe 8,00
mit Kichererbsen (Vegan)

Rindssuppe mit Frittaten 5,20

Hirsch / Kalb Rind / Ente

Das Kalb

gebratener Kalbsrücken & geschmortes Kalbsbackerl
mit Sellerie Kartoffel Mousse &
glacierten Babykarotten 34,00

Hirsch²

gebratenes Hirschrückenfilet mit Blaukraut,
Sellerie Mousse, wildem Brokkoli & Sauerkirschjus
knusprige Hirschrolle mit Quitte,
Briochetopfenschnitte & Vogelbeeren 36,00

Die Ente

gebratenes Entenfilet mit Blaukraut,
Kartoffelknödel & Quitte 32,00

Das Huhn

Gebratene Maishähnchenbrust
mit Schmorzwiebelkartoffel Püree & Cipollini Zwiebel 26,00

The Butcher Secret Steak

Heurigen Kartoffel, wilder Brokkoli,
Chimichurri & Jus 32,00

Filetsteak a la Rossini

Rinderfiletsteak mit gebratener Gänseleber
getrüffeltes Erdäpfelpüree, Trüffeljus, 150 Gramm 39,00
frischem Kogelberger Trüffel & Brokkoli 250 Gramm 48,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln & Apfelkren	25,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	22,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilien Erdäpfel	24,00
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	14,50
Schweins Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	17,50
Breinwurst mit Sauerkraut & Röstkartoffeln	16,50
Tischlein deck dich du bekommst einen Teller und Schnapp dir von deinen Eltern so viel du kannst	0,00

Fisch

Trüffelnudeln mit Wildfanggarnelen & frischem Trüffel vom Kogelberg	34,00
Der Saibling Gebratenes Saiblings Filet mit geschmortem Sellerie, Parmesanrisotto & Safranschaum	28,00

„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	14,00
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

Die Rollgerste Rollgerstenrisotto mit allerhand Rüben, Kren & Wasabi Nuss (Vegan)	18,00
Waldpilzrisotto mit Asmonte, Basilikum & Liebstöckl	19,00
Trüffelnudeln mit frischem Trüffel vom Kogelberg	28,00

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