

Vorspeisen

Gedeck nur am Abend	3,50
<hr/>	
Knuspriges Martini Gansl Sushi auf Soja Rotkrautsalat & Shiitake Pilzen	15,00
2erlei von der Gänseleber Glacierte Gänseleber mit Calvados Zwetschken Terrine von der Gänseleber mit Sauerkirschen, Mohn & Brioche	19,50
Ceviche vom Seesaibling mit Verjus, Isabella Traube & Pinienkernen	17,50
Kürbis Cannelloni mit Ziegenfrischkäse, Rübenragout & Kefirrübenfond & Wasabi Nüsse	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
<hr/>	

Suppen

Ganserleinmachsuppe mit Bröselknödel	8,00
Rindssuppe mit Frittaten	5,20

Martini Gansl

Hirsch & Kalb

¼ Mostviertler Weidegans mit Blaukraut, Erdäpfelknödel, Semmelschnitte, Quittenchutney, Maroni, Brokkoli & Gansl Safterl	42,00
Geschmorrte Kalbsbackerl mit Sellerie-Kartoffel Stampf & Brokkoli	29,00
Hirsch ² gebratenes Hirschrückenfilet mit Blaukraut, Sellerie Mousse, wildem Brokkoli & Sauerkirschjus knusprige Hirschrolle mit Quitte, Briochetopfenschnitte & Vogelbeeren	36,00
Hirschragout mit Blaukraut & Spätzle, Brokkoli & Preiselbeeren	22,00
Kartoffelgnocchi mit Hirschbolognese, Asmonte Käse, schwarze Nüsse & Steirischen Vogelbeeren	19,50

Rind

The Butcher Secret Steak Special Schnitte aus dem Rinderrücken mit Speckbohnen, Kerbelknolle & Chimichrri	32,00
Filetsteak a la Rossini Rinderfiletsteak mit gebratener Gänseleber getrüffeltes Erdäpfelpüree, Trüffeljus, frischem Kogelberger Trüffel & Brokkoli	150 Gramm 39,00 250 Gramm 48,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

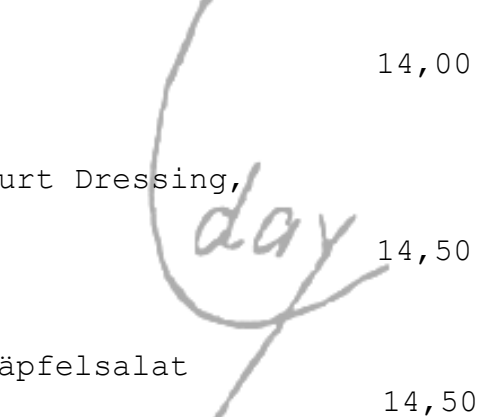
Tafelspitz mit Cremespinat, Röstkartoffeln & Apfelkren	25,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	22,00
Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilien Erdäpfel	24,00
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	14,50
Schweins Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien 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
Conviertes Welsfilet mit Erdäpfelragout, Blattspinat, Kren, Beurre blanc & Buchweizen	28,00
Seesaiblings Filet gebraten Schmorrpapriskarissotto & 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, 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

Schwarzwurzelmousse (Vegan) mit sautierten Schwarzwurzeln & Falafel & eingelegtem Gemüse	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