

# Vorspeisen

Gedeck	3,50
<hr/>	
Steirisches Dim Sum (Teigtasche)	
1x am Tisch gedämpft & gefüllt mit Flusskrebse, Apfel & Dill	
1x knusprig & gefüllt mit Hecht, Saibling & Senfkörnersauce	16,00
Garnelen & Jakobsmuscheln	
mit Papaya Salat, Erdnüssen, Zuckererbsen, Koriander & Hummerchips	17,00
Saiblings Tartar	
mit Roten Rüben Ponzu Sauce, Granatapfel, Wasabi Nüssen & Baguette	16,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind	
mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Butter, Essiggurkerl & Kapern	Vorspeise 18,00
dazu Toastbrot	Hauptspeise 25,00
Vogerlsalat	
mit Erdäpfelsalat, Speck, Wachweichem Bauern Ei & Kürbiskernen	8,50
Gemischter Salat	6,00
<hr/>	

# Suppen

Meeresfischsuppe	
mit Knoblauchbrot	10,50
Bärlauch Creme Suppe	
mit knusprigen Mandel Frischkäse Tascherl	7,70
Rindssuppe mit Frittaten	
	5,20

# Rind / Kalb Lamm / Huhn

## The Butcher Secret Steak

Special schnitte aus dem Rinderrücken  
Wilder Broccoli, Artischocken,  
Paradeiser & Chimichurri Sauce

32,00

## Chateaubriand für 2

Filet vom Österreichischem Rind ca. 600 Gramm  
mit Kartoffel Gratin, Portweinzwiebeln,  
sautiertem Gemüse, Sauce Bernaise & Trüffel Jus

p.P. 47,00

## Das Kalb

gebratener Kalbsrücken mit 3erlei von der Erbse  
geschmorrtes Kalbsbackerl mit Kartoffel Gratin

34,00

## Das Lamm

gebratene Lamm Krone mit Melanzani Tartar,  
Lavendel Brioche  
geschmorrtes Lamm Ragout mit Safran & Fenchel

34,00

## Das Huhn

gebraten mit Mais Püree, Zuckermais,  
Frühlingszwiebel, Zuckererbsen & Buchweizen

25,00

# Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Kalbs Wiener schnitzel mit Petersilienerdäpfel	21,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	21,00
Schweins Wiener schnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	13,50
Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilienerdäpfel	16,50
Halbes Steirisches Backhendl aus dem Sulmtal	14,00
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 & Fisch

Bärlauch Frischkäse Tascherl mit Bärlauch Schaum, Nüssen & Steirischem Asmonte	18,00
Gefüllte Melanzani Röllchen mit Frischkäse Kräuterfülle, Ratatouille, getrockneten Paradeisern & Pinienkernen	18,00
Falafel Wrap mit Paradeiser, Avocado, Zwiebel, Kräuter, Blattsalat, Himbeer-Nuss-Dressing & Grantapfelkernen (vegan)	18,00
Confierte Steirische Forelle mit Karotten Ingwer Mousse, Walnüssen, Bärlauch & Süßkartoffeln	25,00
Calamari gegrillt mit Artischocken, Paradeiser, Oliven & Erdäpfel Scheiben	21,00