

Vorspeisen

Gedeck nur am Abend 3,50

Asiatisches Roastbeef mit Senfkörnern, Sojasauce, Wasabi Nüssen, Bierrettich, Spargel & Papaya	17,00
Fruchtiger Sommersalat (Vegan) Wassermelone, Physalis, Gurke, Avocado, Junglauch, Tomate, Minze & Granatapfel	13,00
Ziegenfrischkäse auf Peperonata mit Basilikum Öl, gegrilltem Junglauch & Ciabatta	15,00
Steirisches Reisschüsserl Rohmarinierter Saibling, Granatapfel, Mango, Erdnüsse, Ingwer, Avocado, Frühlingszwiebel & Sriracha	16,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind mit gekochtem Ei, Zwiebeln, Butter, Essiggurkerl & Kapern dazu Toastbrot	Vorspeise 18,00 Hauptspeise 25,00
Grazer Krauthäuptel mit Erdäpfeln, Speck, Bauern Ei & Kürbiskernen	8,50
Gemischter Salat	6,00

Suppen

Tom Yang Gung (leicht scharf) Thailändische Zitronengrassuppe mit Garnelen	10,50
Cremige Eierschwammerl Liebstöckelsuppe mit Sauerrahm & Frittierten Liebstöckel	7,50
Rindssuppe mit Frittaten	5,20

Ente / Rind

Ente²

Gebratenes Enten Filet &
Frühlingsrolle von der Ente
mit Roten Thai Curry, Ingwer & Kirschen 23,00

Post Beef Burger

Saftiges Rinder Patty, Guacamole, Estragon,
Schnittlauch, eingelegte Zwiebel, Speck,
Ziegenkäse, Paprikamayo & homemade Pommes 17,00

Lauwarmer Asiatischer Rindfleischsalat

Gebratenes Beiried mit Avocado, Bierrettich,
Mais, Ingwer & Buchweizen Nudeln 25,00

The Butcher Secret Steak & Eierschwammerl

Special Schnitte aus dem Rinderrücken
mit Eierschwammerl, Chimichurri & Rosmarinerdäpfel 32,00

Chateaubriand für 2

Filet vom Österreichischen Rind ca. 600 Gramm
mit Kartoffel Gratin, Portweinzwiebeln,
sautiertem Gemüse, Sauce Bernaise & Schalotten Jus
p.P. 47,00

Fisch

Calamari gegrillt

mit Artischocken, Paradeiser,
Oliven & Erdäpfelscheiben 21,00

Fettuccine a la buzzera

mit Garnelen & frischen Kräutern 28,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Kalbs Wienerschnitzel mit Petersilien Erdäpfel	21,00
Zwiebelrostbraten (gedünstet) mit Braterdäpfel	21,00
Schweins Wienerschnitzel (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	13,50
Cordon Bleu (vom Vulkanlandschwein) mit Petersilien Erdäpfel	16,50
Grillteller Rind, Schwein & Huhn mit Pommes frites, gegrilltem Gemüse & Kräuterbutter	19,00
Alte Post Pfandl Hühnergeschnetzeltes in Rahmsauce mit Spätzle & Käse überbacken	16,00
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

„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

Parmigiano di Melanzane Melanzani Gemüse Auflauf mit Parmesan, Büffel Mozzarella, Tomatensauce, Basilikum Öl, Pinienkernen & Jalapeños	18,00
Fettuccine mit sautierten Eierschwammerln, Kräutern & Asmonte	17,00
Veganer No Raw Beef Burger Linsen-Soja Patty, Guacamole, Estragon, Schnittlauch, eingelegte Zwiebel, vegane Paprikamayo, gegrillte Melanzani & homemade Pommes	17,00