

Vorspeisen

Gedeck	4,00
<hr/>	
Vitello Tonnato Gebratenes Kalbsfilet mit Thunfischsauce, Kapern, Thunfischwürfel & Weißbrot	18,00
Zerlei vom Thunfisch -Japanisches Thunfisch Tartar, Kohlrabi -Thunfisch Tataki mit Stangensellerie, Erbse, Ponzu & Trüffel	18,00
Gänseleber ² -Gebratene Gänseleber mit Trüffelpüree & Trüffeljus -Gänselebermousse mit Quittenchutney, Salzkaramell & Graumohn	21,00
Tartar von der roten Rübe mit Olive, Sojajoghurt & Brioche	15,00
Handgehacktes Beef Tartar vom steirischen Weiderind mit Trüffel Eierspeise, 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

Petersilienwurzel Suppe mit Erdnuss-Karamell & Petersilienwurzelchip	8,50
Meeresfisch Suppe mit Knoblauchbrot	12,00
Rindsuppe mit Frittaten oder Leberknödel & Schnittlauch	6,00

Rind / Kalb Lamm / Ente

Das Lamm²

-geschmortes Lammbackerl mit Cremepolenta
-gebratene Lammkrone mit Ratatouille 33,00

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

Das Kalb²

-geschmortes Kalbsbakerl mit Butterpüree
-gebratener Kalbsrücken mit Babykarotten 33,00

Die Ente²

-gebratenes Entenfilet mit Blaukraut & Kartoffelknödel
-confierte asiatische Ente, Brioche & Jalapenos 32,00

Fisch

Gegrillte Calamari

mit Petersilienkartoffeln & Knoblauchbutter 23,00

Confiertes Saiblingsfilet

mit Sellerie, Blattspinat & Safranschaum 31,00

Hausgemachte Trüffel Fettuccine

mit frischem Perigord Trüffel 28,00

als Upgrade

mit 4 Stück gebratenen Garnelen 38,00

Traditionelle Österreichische Wirtshausküche

Gekochter Tafelspitz mit Spinat & Röstkartoffeln & Apfelkren	29,00
Geschmorte Rindsroulade mit Kartoffelstampf, Kapern & Zwiebel	24,00
Grillteller Huhn, Schwein & Rind mit gegrilltem Gemüse, Pommes frites & Kräuter Butter	22,00
Zwiebelrostbraten gedünstet 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

Rotes Thai Curry mit Karfiol, Sojabällchen, Jasmin Reis & Sesam	19,00
Ricotta Tascherl gefüllt mit Spinat & Nüssen, Cremespinat & Parmesanschaum	21,00
Lauch Champignon Risotto mit Asmonte, frischen Kräutern & Pinienkernen	19,00